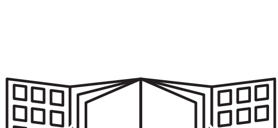
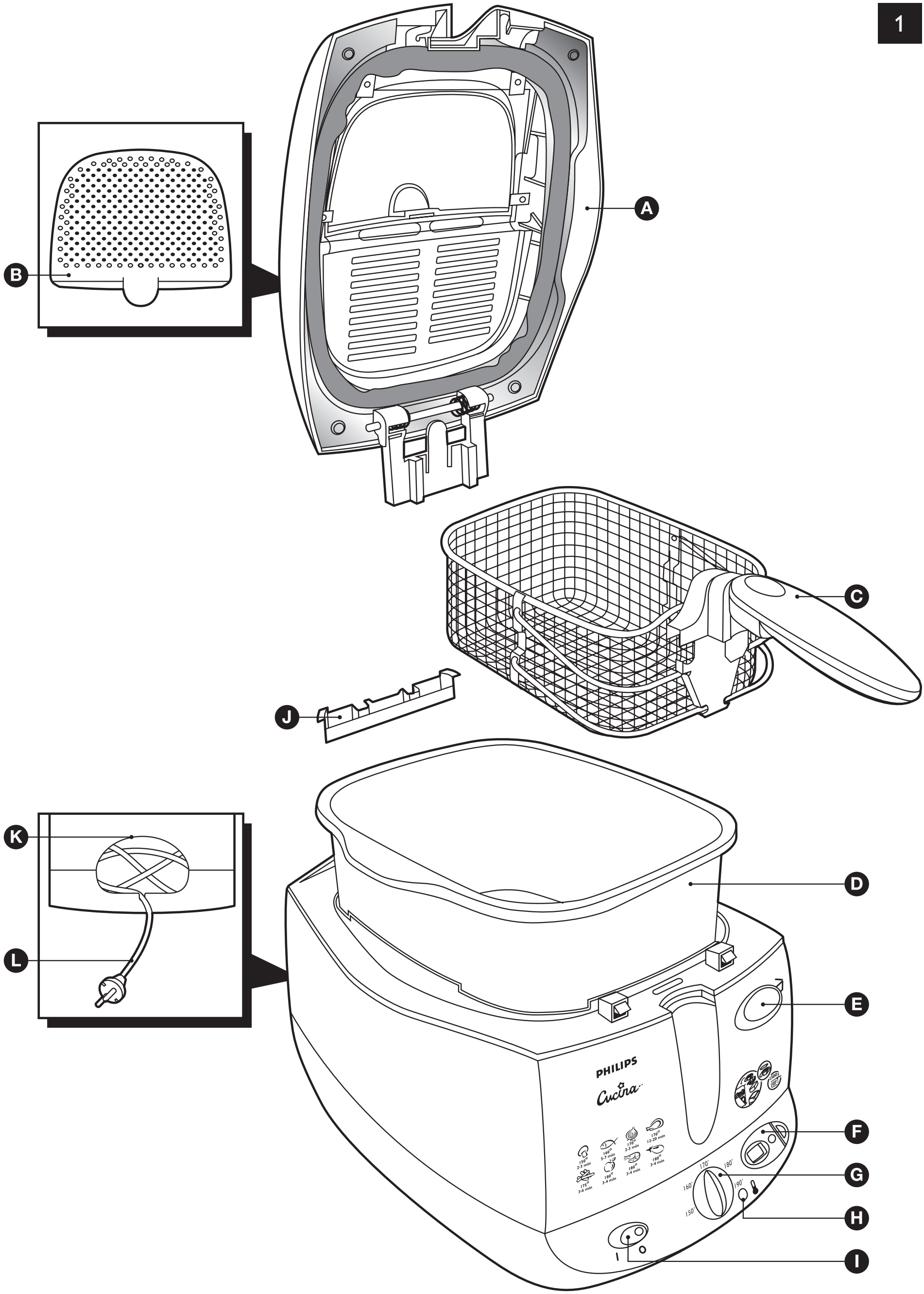
HD6155, HD6154





1



HD6155,HD6154

General description (Fig. 1)

- A Lid
- B Removable, washable filter
- C Frying basket
- D Removable inner bowl
- E Lid release button
- F Digital, removable timer (HD6155 only)
- G Temperature control
- H Temperature light
- I On/off switch with power-on light
- J Condensed water container
- K Cord storage compartment
- L Cord

Important

Read these instructions for use carefully before you use the appliance and save them for future reference.

- Check if the voltage that is indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Clean the separate parts of the fryer thoroughly before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning'). Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. You should also be careful of the hot steam when you open the lid.
- Do not touch the viewing window, as it becomes hot during frying.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly, or for professional or semiprofessional purposes, or if it is used in a way that is not according to the instructions for use, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants. Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the two indication marks on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.

Auto-shut off (HD6155 only)

The fryer switches off automatically after 2 hours. When this happens, the power-on light in the on/off switch goes out.

- To switch the appliance back on, press the on/off switch again.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and in accordance with the instructions in this instruction manual, the appliance is safe to use according to scientific evidence available today.

Preparing for use

1. Clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').
2. Open the lid. (Fig. 3)
3. Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you should put in the fryer. (Fig. 4)
4. Fill the fryer with oil, liquid fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid. (Fig. 5)

Do not switch the appliance on before you have filled it with oil or fat.

Oil and fat

Never mix different types of oil or fat and never add fresh oil or fat to used oil or fat.

We advise you to use frying oil or liquid frying fat. Preferably use vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid), such as soy oil, peanut oil, maize oil or sunflower oil.
Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you should change the oil or fat regularly (after 10-12 times).
Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

Solid fat

You can also use solid frying fat. In that case, extra precautions are necessary to prevent the fat from spattering and the heating element from overheating or becoming damaged.

1. If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
2. Pour the melted fat carefully into the fryer.
3. Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.
4. If the fat gets very cold, it may start spattering when it melts. Punch some holes in the resolidified fat with a fork to prevent this. (Fig. 6)

Be careful not to damage the inner bowl with the fork.

Using the appliance

Frying

Hot steam escapes from the filter in the lid during frying.

1. Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket. (Fig. 7)
2. Press the on/off switch to switch on the fryer.
   - The power-on light in the on/off switch and the temperature light go on.
3. Set the temperature control to the required temperature. (Fig. 8)

For the required temperature see the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.

Note: You can leave the basket in the fryer while the fryer heats up.

4 Lift the handle to raise the basket to its highest position. (Fig. 9)

5 Press the release button to open the lid. The lid opens automatically. (Fig. 3)

6 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.

7 Carefully put the basket in the fryer. Do not yet lower it into the oil or fat. (Fig. 10)

8 Close the lid.

9 HD6155 only: Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).
You can also use the fryer without setting the timer.

10 Press the release button on the handle of the basket and carefully lower the basket to its lowest position. (Fig. 11)
During frying, the temperature light comes on and goes out from time to time to indicate that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

Timer (HD6155 only)

The timer indicates the end of the frying time, but does NOT switch off the fryer.

Setting the timer

1 Press the timer button to set the frying time in minutes. (Fig. 12)
- A few seconds after you have set the frying time, the timer starts to count down.
- While the timer counts down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.
- When the preset time has elapsed, you hear an audible signal. After 10 seconds, the audible signal is repeated. Press the timer button to stop the audible signal.

Note: You can erase the timer setting by pressing the timer button for 2 seconds (at the moment the timer blinks) until '00' appears.

Removing the timer

The timer is removable. This allows you to take the timer with you to another room. In this way, you can hear the audible signal which indicates that the fried food is ready wherever you are.
- After you have set the required frying time, remove the timer from the fryer by pulling the right side towards you. (Fig. 13)

When the timer gives an audible signal to indicate that the fried food is ready, return to the fryer and push the timer back into the fryer.

After frying

1 Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position. (Fig. 9)

2 Press the release button to open the lid. (Fig. 3)

Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

3 Carefully remove the basket from the fryer.
Carefully remove the basket from the fryer. If necessary, shake the basket over the fryer to remove excess oil or fat. Put the fried food in a bowl or colander that contains grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

4 Press the on/off switch to switch off the fryer
The power-on light in the on/off switch goes out.

5 Unplug the appliance after use.

Note: If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat and to store it in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place.

Quantities, temperatures and frying times (Fig. 2)

In figure 2 you find an overview of the quantities, frying temperatures and preparation times for various types of food. Always stick to the information in this table or on the package of the food to be fried.

Cleaning

Let the oil or fat cool down for at least 4 hours before you clean or move the fryer.

Do not use any abrasive (liquid) cleaning agents or materials (e.g scouring pads) to clean the appliance.

Do not immerse the fryer housing in water, as it contains electrical components and the heating element.

1 Pull the filter lug upwards and press the tab underneath the lug at the same time to remove the filter from the lid. (Fig. 14)

2 Open the lid.

3 Press the lid release tab (1) and lift the lid off the appliance (2). (Fig. 15)

4 Lift the frying basket out of the appliance.

5 Remove the condensed water container from the fryer and empty it. (Fig. 16)

6 Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat. (Fig. 17)

7 Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.

8 Clean the lid, the filter, the basket, the inner bowl and the condensed water container in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

Note: To clean the filter, you can also leave it in the lid when you clean the lid.

9 Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

Dishwasher-proof parts
- Lid
- Inner bowl
- Removable filter
- Frying basket
- Condensed water container

Storage

1 Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.

2 Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the plug in the cord fixing facility. (Fig. 18)

3 Lift the fryer by its handles.

Frying tips

- For an overview of preparation times and temperature settings, see chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time. Consult chapter 'Quantities, temperatures and frying times' (the reommended quantity is indicated by ⛀).

Getting rid of unwanted flavours

Certain types of food, particularly fish, can give the oil or fat an unpleasant flavour. To neutralise the taste of the oil or fat:

1 Heat the oil or fat to a temperature of 160°C.

2 Put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the oil.

3 Wait until no more bubbles appear and then scoop the bread or the parsley out of the fryer with a spatula.

The oil or fat now has a neutral taste again.

Home-made French fries

You make the tastiest and crispiest French fries in the following way:

1 Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water.

This prevents them from sticking to each other during frying.

Note:Dry the sticks thoroughly.

2 Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C.

3 Put the home-made French fries in a bowl and shake them. Let the fries cool down before you fry them for the second time.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment. (Fig. 19)

Removing the timer battery (HD6155 only)

- Batteries contain substances that may pollute the environment. Do not throw away batteries with the normal household waste, but dispose of them at an official collection point for batteries. Always remove the timer battery before you discard and hand in the timer at an official collection point.

1 Remove the timer from the appliance.

2 Remove the back of the timer with a small flat-blade screwdriver.

3 Remove the battery.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	You have selected a too low temperature.	Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct temperature. (Fig.2)
	You have not fried the food long enough.	Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct frying time.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
The fryer does not work.	The thermal safety cut-out has been activated.	Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	You have not closed the lid properly.	Close the lid properly.
	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it and fry the food according to these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.

Problem	Possible cause	Solution
	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.
There is no filter present or the filter is damaged.		Please visit the Philips website at www.philips.com or turn to your local Philips dealer

Generel beskrivelse (fig. 1)

A Låg
B Udtageligt, vaskbart filter
C Friturekurv
D Udtagelig inderskål
E Udløserknap til låg
F Aftagelig, digital timer (kun HD6155)
G Temperaturkontrol
H Temperaturindikator med lys
I On/off-kontakt med lys
J Beholder til kondensvand
K Rum til ledningsopbevaring
L Ledning

Vigtigt

Læs brugsvejledningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuel senere brug.

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Hvis ledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Rengør frituregrydens enkelte dele grundigt, før du anvender den første gang (se afsnittet “Rengøring”). Sørg for, at alle dele er helt tørre, inden der kommes olie eller fedt i frituregryden.
- Under friturestegningen slipper der meget varm damp ud gennem filteret i låget. Hold afstand til dampen. Pas også på den varme damp, når låget åbnes.
- Rør ikke ved vinduet, da det bliver varmt under friturestegning.
- Anbring frituregryden på et vandret, jævnt og stabilt underlag uden for børns rækkevidde.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af det bord eller den plads, som apparatet står på.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis frituregryden bruges forkert eller til halvprofessionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips’ ansvar for eventuelle skader.
- Steg madvarerne, indtil de er gyldenbrune og ikke mørke eller brune, og fjern altid brankede dele. Undlad at stege fødevarer, som indeholder meget stivelse, specielt kartofler og kornprodukter, ved temperaturer over 175°C (da der ellers kan dannes store mængder acrylamid).
- Steg ikke riskager (eller lignende madvarer) i dette apparat. Det kan forårsage kraftige sprøjt eller voldsomme bobler i olie eller fedt.
- Sørg for at frituregryden altid er fyldt med olie eller fedt et sted mellem de to markeringer på indersiden af inderskålen, så det hverken flyder over eller overopheder.
- Tænd ikke for apparatet, før der er fyldt olie eller fedt i, da det kan beskadige apparatet.

Auto-sluk (kun HD6155)

Frituregryden slukker automatisk efter 2 timer. Når det sker, slukker kontrollampen i on/off-kontakten.

- Du kan tænde for apparatet igen ved at trykke på on/off-kontakten igen.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse og i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugsvejleding, er apparatet sikkert at anvende, ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Klargøring

1 Rengør apparatet, inden du bruger det første gang (se afsnittet Rengøring).

2 Åbn låget. (fig. 3)

3 Se olie/fedttabellen for at se, hvor meget olie eller fedt, du skal komme i frituregryden. (fig. 4)

4 Fyld olie, flydende friturefedt elle smeltet fedt i frituregryden til et niveau mellem MIN- og MAX-mærkerne, og luk låget. (fig. 5)

Tænd ikke for frituregryden, før der er kommet olie eller fedt i den.

Olie og fedt

Bland aldrig forskellige typer olie eller fedt, og hæld aldrig frisk olie eller fedt sammen med brugt olie eller fedt.

Vi anbefaler, at du bruger fritureolie eller flydende friturefedt - helst vegetabilsk olie eller fedt med højt indhold af umættede fedtsyrer (f.eks. linolensyre), så som sojaolie, jordnøddeolie, majsolie eller solsikkeolie.
Da olie og fedt forholdsvist hurtigt mister deres gode egenskaber, bør du udskifte olien eller fedtet regelmæssigt (efter 10-12 gange).
Udskift altid olien/fedtet, hvis det begynder at skumme under opvarmningen, hvis det har fået en harsk lugt eller smag, eller hvis det er blevet mørkt og/eller sirupsagtigt.

Fast fedt

Du kan også anvende fast friturefedt. Det kræver dog, at du tager ekstra forholdsregler for at undgå, at fedtet begynder at sprøjte, eller varmelegemet bliver overophedet eller beskadiget.

1 Hvis du vil bruge nye fedtblokke, skal du smelte dem langsomt ved svag varme i en almindelig gryde/pande.

2 Hæld forsigtigt det smeltede fedt i frituregryden.

3 Opbevar frituregryden ved stuetemperatur med det størknede fedt i.

4 Er fedtet meget koldt, kan det begynde at sprøjte, når det smeltes. Dette kan undgås ved at prikke nogle huller i det størknede fedt med en gaffel. (fig. 6)

Pas på ikke at beskadige inderskålen med gaflen.

Sådan bruges apparatet

Friturestegning

Der kommer varm damp ud fra filteret under stegning.

1 Træk hele netledningen ud af opbevaringsrummet, og sæt stikket i en stikkontakt. (fig. 7)

2 Tryk på on/off-kontakten for at tænde for frituregryden.
- Kontrollampen på on/off-kontakten og temperaturindikatoren tænder.

3 Indstil temperaturvælgeren til den ønskede temperatur. (fig. 8)

Find den anbefalede stegetemperatur på emballagen på emballagen til fødevarerne eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".

Bemærk:Friturekurven kan blive siddende i gryden, mens frituregryden varmer op.

4 Løft håndtaget for at hæve kurven til den højeste stilling. (fig. 9)

5 Tryk på udløserknappen for at åbne låget. Låget åbner automatisk. (fig. 3)

6 Tag kurven op af gryden, og læg madvarerne i kurven.

7 Sæt forsigtigt kurven i frituregryden. Men sænk den endnu ikke ned i olien eller fedtet. (fig. 10)

8 Luk låget.

9 Kun HD6155: Indstil den ønskede stegetid (se afsnittet "Timer" i dette kapitel).
Du kan også bruge frituregryden uden at indstille timeren.

10 Tryk på udløserknappen på kurvens håndtag og sænk forsigtigt kurven til den nederste stilling. (fig. 11)
Mens madvarerne friturestegeges, tænder og slukker temperaturindikatoren med jævne mellemrum for at indikere, at varmelegemet tændes og slukkes for at opretholde den korrekte temperatur.

Timer (kun HD6155)

Timeren angiver sluttidspunktet for stegningen, men slukker IKKE for frituregryden.

Indstilling af timeren

1 Tryk på Timer-tasten for at indstille stegetiden i minutter. (fig. 12)
- Et par sekunder efter du har indstillet stegetiden, begynder timeren nedtællingen.
- Mens timeren tæller ned, vises den resterende stegetid på displayet. Det sidste minut vises i sekunder.
- Så snart den indstillede tid udløber, høres et signal. Dette gentages efter 10 sekunder. Lydsignalet kan afbrydes ved tryk på timer-tasten.

Bemærk:Du kan slette timerindstillingen ved at trykke på timer-tasten i 2 sekunder (når timeren blinker), indtil 00 vises.

Aftagning af timeren

Timeren kan tages af, så du kan tage den med dig og dermed høre lydsignalet, der indikerer, at maden er færdig, selvom du ikke opholder dig i køkkenet.
- Når du har indstillet den ønskede stegetid, kan du tage timeren ud af frituregryden ved at trække højre side mod dig. (fig. 13)

Gå tilbage til frituregryden, når timeren giver et lydsignal for at indikere, at maden er færdigstegt og sæt timeren tilbage på plads.

Efter friturestegningen

1 Løft håndtaget for at hæve kurven til højeste stilling, dvs. afdrypningsstilling. (fig. 9)

2 Tryk på udløserknappen for at åbne låget. (fig. 3)

Pas på den varme damp og eventuelt sprøjtende olie.

3 Tag forsigtigt kurven op af frituregryden.
Tag forsigtigt kurven op af frituregryden. Fjern om nødvendigt overskydende olie eller fedt ved at ryste kurven over frituregryden. Læg den friturestegte mad i en skål eller et dørslag med fedtabsorberende papir, f.eks. køkkenrulle.

4 Tryk på on/off-kontakten for at slukke for frituregryden

Lyset i on/off-kontakten slukker.

5 Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

Bemærk:Hvis du ikke bruger frituregryden jævnligt, anbefaler vi, at du fjerner olien eller det flydende fedt og opbevarer det i lufttæt emballage – helst i køleskab eller et køligt sted.

Mængder, temperaturer og stegetider (fig. 2)

I figur 2 finder du en oversigt over anbefalede mængder, stegetemperaturer og tilberedningstider til forskellige typer mad. Hold dig altid til oplysningerne i denne tabel eller på madvarens emballage.

Rensning

Lad olien eller fedtet køle af i mindst 4 timer, inden du rengør eller flytter frituregryden.

Brug ikke nogle former for skrappe (flydende) rengørings- eller skuremidler (f.eks. ståluldssvampe) til rengøring af frituregryden.

Kom aldrig kabinettet ned i vand, da det indeholder elektriske komponenter samt varmelegemet.

1 Træk filteret op og tryk samtidig på tappen nedenunder for at fjerne filteret fra låget. (fig. 14)

2 Åbn låget.

3 Tryk på lågets frigørelses tap (1), og løft låget af apparatet (2). (fig. 15)

4 Løft friturekurven op af apparatet.

5 Fjern beholderen til kondensvand fra frituregryden og tøm den. (fig. 16)

6 Løft inderskålen op og hæld olien/fedtet ud. (fig. 17)

7 Rengør kabinettet med en fugtig klud (med en smule opvaskemiddel) og/eller køkkenrulle.

8 Rengør låg, filter, kurv, inderskål og beholderen til kondensvand med varmt vand og lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.

Bemærk:Filteret kan også blive siddende i låget under rengøringen.

9 Skyl delene med rent vand og tør dem grundigt.

Dele, som tåler opvaskemaskine

- Låg
- Inderskål
- Udtageligt filter
- Friturekurv
- Beholder til kondensvand

Opbevaring

1 Sæt alle dele på plads i/på frituregryden, og luk låget.

2 Rul ledningen sammen, læg den i opbevaringsrummet, og sæt stikket fast i hakket. (fig. 18)

3 Løft frituregryden i håndgrebene.

Gode råd til friturestegning

- Der findes en oversigt over tilberedningstider og temperaturindstillinger i afsnittet “Mængder, temperaturer og stegetider”.
- Ryst omhyggeligt så meget is og vand af som muligt, og dup madvarerne, indtil de er helt tørre.

- Steg ikke for store mængder ad gangen. Se afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider" (den anbefalede mængde er angivet med ⛛).

Sådan undgås uønsket bismag

Visse typer madvarer, især fisk, kan give olien/fedtet en uønsket bismag. Dette kan forhindres på følgende måde:

1 Opvarm olien/fedtet i frituregryden til 160 °C.

2 Kom derefter to tynde skiver franskbrød eller et par persillekviste i olien/fedtet.

3 Vent, indtil der ikke kommer flere bobler, og tag så franskbrød/persille op af gryden med en spatel.

Oliens/fedtets bismag er nu væk.

Hjemmelavede pommes frites

Sådan laves de bedste og mest sprøde pommes frites:

1 Brug faste kartofler, og skær dem i stave. Skyl stavene i koldt vand.

På den måde undgår du, at de klæber sammen under friturestegningen.

Bemærk:Tør stavene grundigt.

2 Steg pommes fritterne af to omgange: Første gang i 4-6 minutter ved 160 °C og anden gang i 5-8 minutter ved 175 °C.

3 Læg de hjemmelavede pommes fritter i en skål og ryst dem. Lad dem køle af før anden stegerunde.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflevér det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet. (fig. 19)

Udtagning af timerens batteri (kun HD6155)

- Batterier indeholder substanser, der kan skade miljøet. Smid aldrig batterier ud sammen med det normale husholdningsaffald, men aflevér dem på et officielt indsamlingssted for brugte batterier. Fjern altid batteriet til timeren, inden timeren kasseres eller afleveres på et kommunalt indsamlingssted.

1 Fjern timeren fra apparatet.

2 Fjern bagsiden på timeren med en lille almindelig skruetrækker.

3 Tag batteriet ud.

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen **www.philips.com** eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee" folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
De friturestegte madvarer har ikke den rigtige gyldenbrune farve, og/eller de er ikke sprøde.	Du har valgt en for lav temperatur.	Find den korrekte temperatur på madvarens emballage eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider". (Fig.2)
	Maden er ikke stegt længe nok.	Find den korrekte temperatur på madvarens emballage eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".
	Der er for mange madvarer i kurven.	Steg aldrig større mængder end angivet på madvarens emballage eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".
Frituregryden virker ikke.	Overophedningsikringen er blevet aktiveret.	Kontakt din Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted for at få udskiftet sikringen.
Frituregryden afgiver en stærk, ubehagelig lugt.	Det udtagelige filter er mættet.	Tag filteret ud og rengør det i varmt vand med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
	Olien/fedtet er ikke længere frisk.	Udskift olien/fedtet. Si regelmæssigt olien/fedtet, så det holder sig frisk i længere tid.
	Den anvendte type olie/fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
Der slipper damp ud andre steder end gennem filteret.	Låget er ikke lukket ordentligt.	Luk låget ordentligt.
	Det udtagelige filter er mættet.	Tag filteret ud og rengør det i varmt vand med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
Der løber olie eller fedt ud over kanten af gryden under friturestegningen.	Der er for meget olie eller fedt i frituregryden.	Sørg for, at der ikke er mere olie/fedt i gryden end op til MAX-mærket.
	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvarerne grundigt før de frituresteges og følg stegeanvisningerne i denne brugsvejledning.
	Der er for meget mad i friturekurven.	Steg aldrig større mængder end angivet på madvarens emballage eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".
Olien/fedtet skummer voldsomt under stegningen.	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvarerne grundigt, før de frituresteges.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Den anvendte type olie/ fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
	Inderskålen er ikke rengjort ordentligt.	Rengør inderskålen som beskrevet i brugsvejledningen.
Filteret mangler eller er beskadiget.		Besøg Philips' hjemmeside www.philips.com eller kontakt din lokale Philips.forhandler

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A Deckel
- B Abnehmbarer, spülmaschinenfester Filter
- C Frittierkorb
- D Herausnehmbare Frittierwanne
- E Deckelentriegelungstaste
- F Digitaler, abnehmbarer Timer (nur HD6155)
- G Temperaturregler
- H Temperaturanzeige
- I Ein-/Ausschalter mit Betriebsanzeige
- J Kondenswasserbehälter
- K Kabelfach
- L Netzkabel

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls die Garantie erlischt.
- Reinigen Sie die einzelnen Komponenten der Fritteuse sorgfältig, bevor Sie das Gerät erstmals benutzen (siehe “Reinigung”). Alle Geräteteile müssen vollkommen trocken sein, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder flüssigem Fett füllen.
- Während des Frittierens steigt heißer Dampf durch den Filter auf. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf, und öffnen Sie den Deckel mit besonderer Vorsicht.
- Berühren Sie das Sichtfenster nicht, da es beim Frittieren heiß wird.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf eine ebene und stabile Fläche.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Frittieren Sie die Lebensmittel goldgelb statt dunkelbraun, und entfernen Sie verbrannte Rückstände! Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Getreideprodukte, bei höchstens 175 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Frittieren Sie keine asiatischen Reiscracker (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät. Dies könnte starkes Spritzen und Schäumen von Öl oder Fett verursachen.
- Achten Sie darauf, dass sich der Öl- oder Fettstand in der Fritteuse stets zwischen den beiden Markierungen auf der Innenseite der Frittierwanne befindet, damit das Öl oder Fett nicht überlaufen oder überhitzen kann.
- Schalten Sie das Gerät erst nach dem Einfüllen von Öl oder Fett ein, da das Gerät andernfalls beschädigt werden kann.

Abschaltautomatik (nur HD6155)

Die Fritteuse schaltet sich nach 2 Stunden automatisch aus. Beim Ausschalten erlischt auch die Betriebsanzeige im Ein-/Ausschalter.

- Um das Gerät wieder einzuschalten, drücken Sie erneut den Ein-/Ausschalter.

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Für den Gebrauch vorbereiten

1 Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe “Reinigung”).

2 Öffnen Sie den Deckel. (Abb. 3)

3 Informationen zu benötigten Öl- und Fettmengen finden Sie in der entsprechenden Tabelle zu Öl/Fett. (Abb. 4)

4 Füllen Sie die Frittierwanne bis zu einem beliebigen Punkt zwischen der “MIN”- und “MAX”-Markierung mit Öl, flüssigem Frittierfett oder geschmolzenem Fett, und schließen Sie den Deckel. (Abb. 5)

Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor Sie die Frittierwanne mit Öl/Fett gefüllt haben.

Frittieröl und -fett

Mischen Sie niemals unterschiedliche Öl- oder Fettsorten, und füllen Sie bereits verwendetes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.

Wir empfehlen Ihnen, Frittieröl oder flüssiges Frittierfett zu verwenden. Verwenden Sie nach Möglichkeit pflanzliches Öl oder Fett, das reich an ungesättigten Fettsäuren ist (z. B. Linolsäure), wie beispielsweise Soja- Erdnuss,-, Mais- oder Sonnenblumenöl.
Da Öl und Fett seine positiven Eigenschaften relativ schnell verliert, müssen Sie es regelmäßig austauschen (nach 10-12 Frittiervorgängen).
Erneuern Sie unbedingt das Öl/Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, einen strengen Geruch oder Geschmack abgibt, oder wenn es dunkel/schwerflüssig geworden ist.

Festes Fett

Sie können auch festes Frittierfett verwenden. In diesem Fall sind einige zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen erforderlich, um Fettspritzer sowie ein Überhitzen und damit eine Beschädigung des Heizelements zu verhindern.

1 Schmelzen Sie das feste Fett vor der Verwendung langsam bei mäßiger Hitze in einem Topf.

2 Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Frittierwanne.

3 Bewahren Sie die Fritteuse mit dem erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

4 Sehr kaltes Fett kann beim Schmelzen spritzen. Stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in das erstarrte Fett, um Fettspritzer zu vermeiden. (Abb. 6)

Beschädigen Sie dabei nicht die Beschichtung der Frittierwanne.

Das Gerät benutzen

Frittieren

Beim Frittieren entweicht heißer Dampf aus dem Filter in den Deckel.

1 Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. (Abb. 7)

2 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um die Fritteuse einzuschalten.
- Die Betriebsanzeige im Ein-/Ausschalter und die Temperaturanzeige leuchten auf.

3 Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur. (Abb. 8)
Nähere Informationen über die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Verpackung des Frittierguts oder im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten".

Hinweis: Beim Aufheizen des Geräts können Sie den Korb in der Fritteuse lassen.

4 Heben Sie den Korb mit dem Handgriff auf die oberste Position an. (Abb. 9)

5 Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. Der Deckel wird automatisch geöffnet. (Abb. 3)

6 Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, und geben Sie das Frittiergut in den Korb.

7 Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in die Fritteuse. Er darf jedoch noch nicht in das Öl oder Fett eingetaucht werden. (Abb. 10)

8 Schließen Sie den Deckel.

9 Nur HD6155: Stellen Sie die erforderliche Frittierzeit ein (siehe Abschnitt "Timer" in diesem Kapitel).
Sie können die Fritteuse auch ohne Einstellung des Timers verwenden.

10 Drücken Sie die Entriegelungstaste am Handgriff des Frittierkorbs, und senken Sie den Korb vorsichtig ganz nach unten ab. (Abb. 11)
Beim Frittieren schaltet sich die Temperaturanzeige gelegentlich ein und wieder aus. So wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und wieder ausgeschaltet wird, um die benötigte Temperatur beizubehalten.

Timer (nur HD6155)

Der Timer zeigt nur das Ende der Frittierzeit an und dient NICHT zum Ausschalten der Fritteuse.

Den Timer einstellen

1 Drücken Sie die Timer-Taste, um die Frittierzeit in Minuten einzustellen. (Abb. 12)
- Einige Sekunden, nachdem Sie die Taste losgelassen haben, läuft die eingestellte Zeit rückwärts ab.
- Die verbleibende Zeit wird blinkend auf dem Display angezeigt. Während der letzten Minute werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie einen Signalton. Nach 10 Sekunden wird der Signalton wiederholt. Zum Deaktivieren des Signaltons drücken Sie die Timer-Taste.

Hinweis: Sie können die Timer-Einstellung löschen, indem Sie die Timer-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten (in dem Moment, wenn der Timer beginnt zu blinken), bis '00' angezeigt wird.

Den Timer abnehmen

Der Timer lässt sich abnehmen und in ein anderes Zimmer mitnehmen. Auf diese Weise können Sie überall den Signalton hören, mit dem gemeldet wird, dass das Frittiergut fertig ist.

- Nach dem Einstellen der Frittierzeit nehmen Sie den Timer von der Fritteuse ab, indem Sie die rechte Seite zu sich ziehen. (Abb. 13)

Wenn der Timer mit dem Signalton gemeldet hat, dass das Frittiergut fertig ist, gehen Sie zur Fritteuse und bringen den Timer wieder am Gerät an.

Nach dem Frittieren

1 Heben Sie den Frittierkorb mit dem Handgriff ganz nach oben an, d. h. in die Abtropfposition. (Abb. 9)

2 Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. (Abb. 3)

Vorsicht: Gefahr durch heißen Dampf und Fettspritzer!

3 Heben Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Fritteuse.

Heben Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Fritteuse. Schütteln Sie ggf. den Frittierkorb über der Fritteuse, um überschüssiges Öl/Fett zu entfernen. Geben Sie das Frittiergut in eine mit fettaufsaugendem Küchenpapier ausgelegte Schüssel oder ein Sieb.

4 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um die Fritteuse auszuschalten.

Die Betriebsanzeige im Ein-/Ausschalter erlischt.

5 Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät nur gelegentlich verwenden, sollten Sie das Öl oder Flüssigfett entfernen und in einem verschließbaren Behälter im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufbewahren.

Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten (Abb. 2)

In Abb. 2 finden Sie eine Übersicht über Mengen sowie Frittiertemperaturen und -zeiten für verschiedene Nahrungsmittel. Beachten Sie stets die Informationen in dieser Tabelle oder die Angaben auf der Verpackung des Frittierguts.

Reinigung

Lassen Sie das Öl bzw. Fett vollkommen abkühlen (mindestens 4 Stunden), bevor Sie die Fritteuse reinigen oder bewegen.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder -materialien (z. B. Scheuerschwämme) zum Reinigen des Geräts.

Tauchen Sie das Gehäuse der Fritteuse nicht in Wasser, da es elektrische Bauteile und das Heizelement enthält.

1 Ziehen Sie die Filterhalterung nach oben, und drücken Sie gleichzeitig den Riegel darunter, um den Filter aus dem Deckel zu nehmen. (Abb. 14)

2 Öffnen Sie den Deckel.

3 Drücken Sie die Deckelentriegelung (1), und heben Sie den Deckel vom Gerät (2) ab. (Abb. 15)

4 Heben Sie den Frittierkorb aus dem Gerät.

5 Nehmen Sie den Kondenswasserbehälter aus der Fritteuse, und leeren Sie diesen. (Abb. 16)

6 Heben Sie die Frittierwanne aus dem Gerät, und gießen Sie das darin enthaltene Öl/Fett aus. (Abb. 17)

7 Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch (und etwas Spülmittel) und/oder Küchenpapier.

8 Reinigen Sie den Deckel, den Filter, den Frittierkorb, die Frittierwanne und den Kondenswasserbehälter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.

Hinweis:Zum Reinigen können Sie den Filter auch im Deckel lassen, wenn Sie den Deckel reinigen.

9 Spülen Sie die Teile mit frischem Wasser aus, und trocknen Sie sie gründlich ab.

Spülmaschinenfeste Teile

- Deckel
- Frittierwanne
- Abnehmbarer Filter
- Frittierkorb
- Kondenswasserbehälter

Aufbewahrung

1 Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse, und schließen Sie den Deckel.

2 Rollen Sie das Kabel auf, legen Sie es in das Kabelfach, und schieben Sie den Stecker in die vorgesehene Halterung. (Abb. 18)

3 Heben Sie die Fritteuse an den Griffen an.

Hinweise zum Frittieren

- Eine Übersicht über die Zubereitungszeiten und Temperatureinstellungen finden Sie im Kapitel “Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten”.
- Schütteln Sie sorgfältig möglichst viel Eis und Wasser ab, und tupfen Sie das Frittiergut trocken.
- Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal. Nähere Informationen finden Sie im Kapitel “Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten” (die empfohlenen Mengen sind durch ☺ gekennzeichnet).

Unerwünschte Gerüche vermeiden

Einige Lebensmittel, insbesondere Fisch, verleihen dem Öl oder Fett einen unangenehmen Geruch und Geschmack. Der Geschmack von Öl oder Fett lässt sich folgendermaßen neutralisieren:

1 Heizen Sie das Öl oder Fett auf eine Temperatur von 160°C.

2 Geben Sie zwei dünne Brotscheiben oder einige Zweige Petersilie in das Öl.

3 Warten Sie, bis keine Blasen mehr aufsteigen. Nehmen Sie das Brot oder die Petersilie dann mit einem Spatel aus der Fritteuse.

Das Öl/Fett hat dann wieder einen neutralen Geschmack.

Selbst gemachte Pommes frites

Die besten und knusprigsten Pommes frites erhält man auf folgende Weise:

1 Verwenden Sie fest kochende Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen mit kaltem Wasser ab.

Dadurch vermeiden Sie, dass die Stäbchen aneinander kleben.

Hinweis:Trocknen Sie die Stäbchen gründlich.

2 Frittieren Sie die Pommes frites zweimal, zunächst 4-6 Minuten bei einer Temperatur von 160°C, dann 5-8 Minuten bei 175°C.

3 Geben Sie die selbst gemachten Pommes frites in eine Schüssel und schütteln Sie sie. Vor dem zweiten Frittieren müssen die Pommes frites gut abkühlen.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen. (Abb. 19)

Entfernen der Timer-Batterie (nur HD6155)

- Batterien enthalten Substanzen, die die Umwelt gefährden können. Entsorgen Sie Batterien nicht über den gewöhnlichen Hausmüll, sondern geben Sie sie an einer offiziellen Sammelstelle für Batterien ab. Entfernen Sie die Batterie, bevor Sie den Timer an einer offiziellen Recyclingstelle abgeben.

1. Nehmen Sie den Timer aus dem Gerät.
2. Entfernen Sie die Rückseite des Timers mit einem flachen Schraubendreher.
3. Nehmen Sie die Batterie heraus.

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Besuchen Sie auch die Philips Website (**www.philips.com**). Sie können auch direkt die Service-Abteilung von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV kontaktieren.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Frittiergut hat keine goldbraune Farbe und/oder ist nicht knusprig.	Sie haben eine zu niedrige Temperatur gewählt.	Prüfen Sie die genauen Temperaturangaben auf der Lebensmittelverpackung oder im Kapitel “Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten”. (s. Abb. 2)
	Die Frittierzeit war zu kurz.	Genaue Angaben über die richtige Frittierzeit finden Sie auf der Lebensmittelverpackung oder im Kapitel “Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten”.
	Es ist zu viel Frittiergut im Korb.	Füllen Sie jeweils nur so viel Frittiergut in den Frittierkorb, wie im Kapitel “Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten” angegeben.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Lassen Sie die Sicherung von Ihrem Philips-Händler oder einem von Philips autorisierten Service-Center austauschen.
Das Gerät gibt einen starken, unangenehmen Geruch ab.	Der abnehmbare Filter muss gereinigt werden.	Entfernen Sie den Filter, und reinigen Sie ihn in heißem Spülwasser oder in der Spülmaschine.
	Das Öl oder Fett ist nicht mehr frisch.	Ersetzen Sie das Öl/Fett. Regelmäßiges Filtern von Öl/Fett verlängert seine Nutzungsdauer.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Das von Ihnen verwendete Öl oder Fett ist nicht zum Frittieren von Gefriergut geeignet.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
Dampf entweicht nicht nur aus dem Filter, sondern auch an anderen Stellen.	Sie haben den Deckel nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Deckel richtig.
	Der abnehmbare Filter muss gereinigt werden.	Entfernen Sie den Filter, und reinigen Sie ihn in heißem Spülwasser oder in der Spülmaschine.
Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es ist zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass das Öl oder Fett nicht die maximale Füllmenge überschreitet.
	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich, und frittieren Sie es gemäß dieser Bedienungsanleitung.
	Es ist zu viel Frittiergut im Frittierkorb.	Füllen Sie jeweils nur so viel Frittiergut in den Frittierkorb, wie im Kapitel “Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten” angegeben.
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich.
	Das von Ihnen verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Sie haben die Frittierwanne nicht gründlich gereinigt.	Reinigen Sie die Frittierwanne gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
Es ist kein Filter eingesetzt; oder der Filter ist beschädigt.		Bitte besuchen Sie die Philips-Website (www.philips.com), oder wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

A Καπάκι
B Αποσπώμενο, πλενόμενο φίλτρο
C Καλάθι τηγανίσματος
D Αφαιρούμενος εσωτερικός κάδος
E Κουμπί απασφάλισης του καπακιού
F Ψηφιακός, αποσπώμενος χρονομετρητής (μόνο στον τύπο HD6155)
G Έλεγχος θερμοκρασίας
H Λυχνία θερμοκρασίας
I Διακόπτης on/off (ενεργοποίησης/απενεργοποίησης) με λυχνία λειτουργίας
J Δοχείο συγκέντρωσης υδρατμών
K Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
L Καλώδιο

Σημαντικό

Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Αν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να την πηγαίνετε πάντα σε ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε από μόνοι σας τη συσκευή, καθώς, σε αυτή τη περίπτωση, η εγγύηση σας καθίσταται άκυρη.
- Καθαρίστε πολύ καλά τα αποσπώμενα μέρη της φριτέζας πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός'). Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι εντελώς στεγνά πριν γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή υγρό λίπος.
- Κατά το τηγάνισμα, από το φίλτρο βγαίνει καυτός ατμός. Διατηρήστε ασφαλή απόσταση των χεριών και του προσώπου σας από τον καυτό ατμό. Επίσης θα πρέπει να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Μην αγγίζετε το παραθυράκι παρακολούθησης του τηγανίσματος, καθώς αποκτά υψηλή θερμοκρασία κατά το τηγάνισμα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, μακριά από παιδιά.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου στο οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς και ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν χρησιμοποιηθεί με τρόπο που δεν είναι σύμφωνος με τις οδηγίες χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips αποποιείται οποιασδήποτε ευθύνης για τις βλάβες που θα προκληθούν.
- Τηγανίστε την τροφή έως ότου πάρει χρυσοκίτρινο και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα και αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα! Μην τηγανίζετε αμυλούχες τροφές, ειδικά πατάτες και δημητριακά, σε θερμοκρασία άνω των 175°C (για να ελαχιστοποιήσετε το σχηματισμό ακρυλαμίδης).
- Μην τηγανίζετε Ασιατικές ριζόπιτες (ή παρόμοια είδη τροφίμων) σε αυτή τη συσκευή γιατί μπορεί το λάδι ή το λίπος να αρχίσει να πιτσιλάει ή να σχηματίζει φυσαλίδες σε μεγάλο βαθμό.

- Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντοτε γεμάτη με λάδι ή μαγειρικό λίπος, μεταξύ των δύο σημείων ένδειξης στην εσωτερική πλευρά του εσωτερικού κάδου, ώστε να αποτρέψετε την υπερχείλιση ή την υπερθέρμανση.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή, πριν τη γεμίσετε με λάδι ή μαγειρικό λίπος, καθώς αυτή η ενέργεια μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

Αυτόματη απενεργοποίηση (μόνο στον τύπο HD6155)

Η φριτέζα απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 ώρες. Όταν συμβεί αυτό, σβήνει η λυχνία λειτουργίας στο διακόπτη on/off.

- Για να ενεργοποιήσετε πάλι τη συσκευή, πατήστε πάλι το διακόπτη on/off.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνος με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου οδηγιών, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Προετοιμασία για χρήση

1 Καθαρίστε τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο ‘Καθαρισμός’).

2 Ανοίξτε το καπάκι. (Εικ. 3)

3 Συμβουλευτείτε τον πίνακα ποσοτήτων λαδιού/λίπους για να καθορίσετε την ποσότητα λαδιού ή μαγειρικού λίπους που θα πρέπει να βάλετε στη φριτέζα. (Εικ. 4)

4 Γεμίστε τη φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος ή λιωμένο στερεό λίπος μέχρι κάποιο σημείο μεταξύ των ενδείξεων ‘MIN’ και ‘MAX’ και κλείστε το καπάκι. (Εικ. 5)

Μην ανάβετε τη συσκευή αν δεν την έχετε πρώτα γεμίσει με λάδι ή μαγειρικό λίπος.

Λάδι και λίπος

Ποτέ μην αναμιγνύετε διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους και ποτέ μην προσθέτετε φρέσκο λάδι ή λίπος σε ήδη χρησιμοποιημένο λάδι ή λίπος.

Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Κατά προτίμηση χρησιμοποιείτε φυτικό λάδι ή λίπος, το οποίο είναι πλούσιο σε ακόρεστα λιπαρά (π. χ. λινελαϊκό οξύ), όπως λάδι σόγιας, φυστικέλαιο, αραβοσιτέλαιο ή ηλιανθέλαιο.
Πρέπει να αλλάζετε τακτικά το λάδι ή το λίπος (μετά από 10-12 φορές), γιατί και τα δύο χάνουν αρκετά γρήγορα τις ιδιότητές τους.
Να αλλάζετε πάντα το λάδι ή το λίπος αν αρχίσει να αφρίζει όταν ζεσταθεί, αν έχει έντονη οσμή ή γεύση, ή αν σκουρύνει ή/και πήξει.

Στερεό λίπος

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε στερεό λίπος τηγανίσματος. Σε αυτήν την περίπτωση, χρειάζονται επιπλέον προφυλάξεις για να μην πιτσιλίσει το λίπος και για να μην υπερθερμανθεί ή υποστεί βλάβη το θερμαντικό στοιχείο.

1 Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε νέα κομμάτια λίπους, λιώστε τα αργά σε κανονικό τηγάνι σε χαμηλή φωτιά.

2 Ρίξτε το λιωμένο λίπος προσεκτικά στη φριτέζα.

3 Αποθηκεύετε σε θερμοκρασία δωματίου τη φριτέζα που εξακολουθεί να περιέχει στερεοποιημένο λίπος.

4 Αν το λίπος κρυώσει πολύ, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλάει όταν λιώνει. Για να το αποφύγετε, τρυπήστε μερικές φορές το επαναστερεοποιημένο λίπος με ένα πιρούνι. (Εικ. 6)

Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στον εσωτερικό κάδο με το πιρούνι.

Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα

Καυτός ατμός διαφεύγει από το φίλτρο στο καπάκι, κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.

1 Τραβήξτε όλο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου και συνδέστε το φις στην πρίζα. (Εικ. 7)

2 Πατήστε το διακόπτη on/off για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα.
- Η λυχνία λειτουργίας στο διακόπτη on/off και η λυχνία θερμοκρασίας ανάβουν.

3 Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία. (Εικ. 8)
Για την απαιτούμενη θερμοκρασία ανατρέξτε στη συσκευασία της τροφής που πρόκειται να τηγανιστεί ή στο κεφάλαιο ‘Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος’.

Σημείωση:Μπορείτε να αφήσετε το καλάθι μέσα στη φριτέζα όσο αυτή ζεσταίνεται.

4 Σηκώστε τη λαβή για να ανυψώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση. (Εικ. 9)

5 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης για να ανοίξετε το καπάκι. Το καπάκι ανοίγει αυτόματα. (Εικ. 3)

6 Αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα και τοποθετήστε μέσα στο καλάθι την τροφή που θα τηγανίσετε.

7 Τοποθετήστε προσεκτικά το καλάθι στη φριτέζα. Μην το βυθίσετε ακόμα στο λάδι ή στο λίπος. (Εικ. 10)

8 Κλείστε το καπάκι.

9 Μόνο για τον τύπο HD6155: Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο τηγανίσματος (ανατρέξτε στην ενότητα ‘Χρονομετρητής’ σε αυτό το κεφάλαιο).
Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα χωρίς να ρυθμίσετε τον χρονομετρητή.

10 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης στη λαβή του καλαθιού και χαμηλώστε προσεκτικά το καλάθι στην κατώτατη θέση του. (Εικ. 11)
Κατά το τηγάνισμα, η λυχνία θερμοκρασίας ανάβει και σβήνει ανά διαστήματα υποδεικνύοντας ότι το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται προκειμένου να διατηρηθεί η σωστή θερμοκρασία.

Χρονομετρητής (μόνο στον τύπο HD6155)

Ο χρονομετρητής υποδεικνύει τη λήξη του χρόνου τηγανίσματος, αλλά ΔΕΝ απενεργοποιεί τη φριτέζα.

Ρύθμιση του χρονομετρητή

1 Πατήστε το κουμπί του χρονομετρητή για να ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά. (Εικ. 12)
- Λίγα δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση του χρόνου τηγανίσματος, ο χρονομετρητής ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση.
- Κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, ο υπολειπόμενος χρόνος τηγανίσματος αναβοσβήνει στην οθόνη. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.

- Όταν παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος, ακούτε ένα ηχητικό σήμα. Μετά από 10 δευτερόλεπτα, το ηχητικό σήμα επαναλαμβάνεται. Πατήστε το κουμπί του χρονομετρητή, για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

Σημείωση:Μπορείτε να μηδενίσετε τη ρύθμιση του χρονομετρητή πατώντας το κουμπί του χρονομετρητή για 2 δευτερόλεπτα (όταν αναβοσβήνει ο χρονομετρητής) μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη '00'.

Αφαίρεση του χρονομετρητή

Ο χρονομετρητής είναι αποσπώμενος. Αυτό σας επιτρέπει να πάρετε μαζί σας το χρονομετρητή σε άλλο δωμάτιο. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να ακούσετε το ηχητικό σήμα, το οποίο υποδηλώνει ότι η τροφή που τηγανίζετε είναι έτοιμη, όπου κι αν βρίσκεστε.

- Αφού ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο τηγανίσματος, αφαιρέστε το χρονομετρητή από τη φριτέζα, τραβώντας τη δεξιά πλευρά προς το μέρος σας. (Εικ. 13)

Όταν από τον χρονομετρητή ακουστεί το ηχητικό σήμα, που υποδεικνύει ότι η τροφή που τηγανίζετε είναι έτοιμη, επιστρέψτε στη φριτέζα και εισαγάγετε το χρονομετρητή πάλι στη φριτέζα.

Μετά το τηγάνισμα

1. Σηκώστε τη λαβή, για να ανυψώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση του, π.χ. στη θέση αποστράγγισης. (Εικ. 9)

2. Πιέστε το κουμπί απασφάλισης για να ανοίξετε το καπάκι. (Εικ. 3)

Προσέξτε τον καυτό ατμό και ενδεχόμενο πιτσίλισμα του λαδιού.

3. Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.

Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα. Εάν είναι απαραίτητο, ανακινήστε το καλάθι πάνω από τη φριτέζα για να αφαιρέσετε το επιπλέον λάδι ή λίπος. Βάλτε το τηγανισμένο φαγητό σε μπολ ή τρυπητό καλυμμένο με απορροφητικό χαρτί, π.χ. χαρτί κουζίνας.

4. Πατήστε το διακόπτη on/off για να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα.

Η λυχνία λειτουργίας στο διακόπτη on/off σβήνει.

5. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

Σημείωση:Αν δε χρησιμοποιείτε τη φριτέζα τακτικά, σας συμβουλεύουμε να αφαιρείτε το λάδι ή το υγρό λίπος και να το αποθηκεύετε σε ερμητικά κλειστά δοχεία, κατά προτίμηση στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος.

Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος (Εικ. 2)

Στην εικόνα 2 θα βρείτε μια επισκόπηση των ποσοτήτων, των θερμοκρασιών τηγανίσματος και των χρόνων προετοιμασίας για διάφορα είδη τροφίμων. Να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες που αναγράφονται σε αυτόν τον πίνακα ή στη συσκευασία της τροφής που πρόκειται να τηγανιστεί.

Καθάρισμα

Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει για τουλάχιστον 4 ώρες πριν καθαρίσετε ή μετακινήσετε τη φριτέζα.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά (υγρά) καθαριστικά ή υλικά (π.χ. συρμάτινα σφουγγαράκια) για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Μην βυθίζετε το περίβλημα της φριτέζας σε νερό, καθώς περιέχει ηλεκτρικά στοιχεία και το θερμαντικό στοιχείο.

1 Τραβήξτε την προεξοχή του φίλτρου προς τα πάνω και πιέστε ταυτόχρονα το πτερύγιο κάτω από την προεξοχή, για να αφαιρέσετε το φίλτρο από το καπάκι. (Εικ. 14)

2 Ανοίξτε το καπάκι.

3 Πιέστε το πτερύγιο απασφάλισης του καπακιού (1) και ανασηκώστε το καπάκι από τη συσκευή (2). (Εικ. 15)

4 Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος από τη συσκευή.

5 Αφαιρέστε το δοχείο συγκέντρωσης υδρατμών από τη φριτέζα και αδειάστε το. (Εικ. 16)

6 Σηκώστε τον εσωτερικό κάδο από τη συσκευή και αδειάστε το λάδι ή το λίπος. (Εικ. 17)

7 Καθαρίστε το περίβλημα της φριτέζας με ένα νωπό πανί (με λίγο υγρό απορρυπαντικό) και/ή χαρτί κουζίνας.

8 Καθαρίστε το καπάκι, το φίλτρο, το καλάθι, τον εσωτερικό κάδο και το δοχείο συγκέντρωσης υδρατμών με καυτό νερό αναμεμιγμένο με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Σημείωση:Για να καθαρίσετε το φίλτρο, μπορείτε επίσης να το αφήσετε στο καπάκι, ενώ καθαρίζετε το καπάκι.

9 Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα πολύ καλά.

Εξαρτήματα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων

- Καπάκι
- Εσωτερικός κάδος
- Αποσπώμενο φίλτρο
- Καλάθι τηγανίσματος
- Δοχείο συγκέντρωσης υδρατμών

Αποθήκευση

1 Τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα της φριτέζας στην αρχική τους θέση και κλείστε το καπάκι.

2 Τυλίξτε το καλώδιο, τοποθετήστε το μέσα στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου και τοποθετήστε το φις στο χώρο στερέωσης του φις. (Εικ. 18)

3 Σηκώστε τη φριτέζα από τις λαβές της.

Συμβουλές τηγανίσματος

- Για μια επισκόπηση των χρόνων προετοιμασίας και των ρυθμίσεων θερμοκρασίας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος'.
- Προσεκτικά ανακινήστε την τροφή που θα τηγανιστεί για να απομακρυνθεί όσο το δυνατόν περισσότερος πάγος και νερό και αφαιρέστε την περιττή υγρασία ώστε να είναι αρκετά στεγνή.
- Μην τηγανίζετε πολύ μεγάλες ποσότητες σε μια παρτίδα. Συμβουλευτείτε το κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος' (η συνιστώμενη ποσότητα υποδεικνύεται από το ☺).

Εξουδετέρωση ανεπιθύμητων οσμών και γεύσεων

Ορισμένα είδη φαγητών, ειδικά το ψάρι, προσδίδουν στο λάδι ή το λίπος δυσάρεστη οσμή και γεύση. Για ουδέτερη γεύση του λαδιού ή του λίπους:

1 Ζεστάνετε το λάδι ή το λίπος σε θερμοκρασία 160°C.

2 Ρίξτε μέσα στο λάδι δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλωναράκια μαϊντανό.

3 Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστούν οι φυσαλίδες και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε το ψωμί ή το μαϊντανό από τη φριτέζα.

Το λάδι ή το λίπος έχουν και πάλι ουδέτερη γεύση.

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Θα ετοιμάσετε τις νοστιμότερες και πιο τραγανές τηγανιτές πατάτες με τον ακόλουθο τρόπο:

1 Χρησιμοποιήστε σκληρές πατάτες και κόψτε τις σε μπαστουνάκια. Ξεπλύντε τα μπαστουνάκια με κρύο νερό.

Με αυτόν τον τρόπο δεν θα κολλάνε μεταξύ τους κατά το τηγάνισμα.

Σημείωση:Στεγνώστε καλά τις κομμένες πατάτες.

2 Τηγανίστε τις πατάτες δύο φορές: την πρώτη φορά για 4-6 λεπτά σε θερμοκρασία 160°C, τη δεύτερη φορά για 5-8 λεπτά σε θερμοκρασία 175°C.

3 Βάλτε τις σπιτικές τηγανιτές πατάτες σε ένα μπολ και ανακινήστε τις. Αφήστε τις πατάτες να κρυώσουν πριν τις τηγανίσετε για δεύτερη φορά.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε τη σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος. (Εικ. 19)

Αφαίρεση της μπαταρίας του χρονομετρητή (μόνο στον τύπο HD6155)

- Οι μπαταρίες περιέχουν ουσίες που μπορεί να μολύνουν το περιβάλλον. Μην απορρίπτετε τις μπαταρίες μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά απορρίψτε τις σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για μπαταρίες. Να αφαιρείτε πάντοτε τη μπαταρία του χρονομετρητή, πριν απορρίψετε και παραδώσετε το χρονομετρητή σε ένα επίσημο σημείο συλλογής.

1 Αφαιρέστε το χρονομετρητή από τη συσκευή.

2 Αφαιρέστε την πίσω πλευρά του χρονομετρητή με ένα μικρό κατσαβίδι πλατιάς λεπίδας.

3 Αφαιρέστε την μπαταρία.

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε κάποιες πληροφορίες ή αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση **www.philips.com** ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips ή επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις των Οικιακών Συσκευών και Ειδών Προσωπικής Φροντίδας της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το τηγανισμένο φαγητό δεν έχει ροδοκόκκινο χρώμα και/ή δεν είναι τραγανό.	Επιλέξατε πολύ χαμηλή θερμοκρασία.	Ελέγξτε τη συσκευασία της τροφής που πρόκειται να τηγανιστεί ή ανατρέξτε στο κεφάλαιο ‘Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος’ για τη σωστή θερμοκρασία. (Εικόνα 2)

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Το φαγητό δεν έχει τηγανιστεί αρκετά.	Ελέγξτε τη συσκευασία της τροφής που θέλετε να τηγανίσετε ή το κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος' για το σωστό χρόνο τηγανίσματος.
	Υπάρχει υπερβολική ποσότητα τροφής στο καλάθι.	Ποτέ μην τηγανίζετε περισσότερη τροφή, σε μια παρτίδα, σε σχέση με την ποσότητα που αναφέρεται στο κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος'.
Η φριτέζα δε λειτουργεί.	Εχει ενεργοποιηθεί η θερμική διακοπή λειτουργίας.	Απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips για να αντικαταστήσετε την ηλεκτρική ασφάλεια.
Η φριτέζα αναδίδει έντονη, δυσάρεστη οσμή.	Το αποσπώμενο φίλτρο είναι κορεσμένο.	Αφαιρέστε το φίλτρο και καθαρίστε το με καυτό νερό αναμεμιγμένο με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή πλύνετέ το στο πλυντήριο πιάτων.
	Το λάδι ή το λίπος δεν είναι πια φρέσκο.	Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Να σουρώνετε τακτικά το λάδι ή το λίπος ώστε να παραμένει φρέσκο για περισσότερο χρόνο.
	Το είδος λαδιού ή λίπους που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε καλής ποιότητας λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Ποτέ μην αναμειγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
Ατμός διαφεύγει από άλλα σημεία και όχι από το φίλτρο.	Δεν κλείσατε σωστά το καπάκι .	Κλείστε σωστά το καπάκι .
	Το αποσπώμενο φίλτρο είναι κορεσμένο.	Αφαιρέστε το φίλτρο και καθαρίστε το με καυτό νερό αναμεμιγμένο με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή πλύνετέ το στο πλυντήριο πιάτων.
Το λάδι ή το λίπος πιτσιλάει από το χείλος της φριτέζας κατά το τηγάνισμα.	Υπάρχει υπερβολικά μεγάλη ποσότητα λαδιού ή λίπους στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα δεν ξεπερνά το μέγιστο επίπεδο.
	Το φαγητό έχει υπερβολική υγρασία.	Στεγνώστε καλά την τροφή πριν την τηγανίσετε και τηγανίστε την σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Υπάρχει υπερβολικά μεγάλη ποσότητα τροφής στο καλάθι τηγανίσματος.	Ποτέ μην τηγανίζετε περισσότερη τροφή, σε μια παρτίδα, σε σχέση με την ποσότητα που αναφέρεται στο κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος'.
Το λάδι ή το λίπος αφρίζει πολύ κατά το τηγάνισμα.	Το φαγητό έχει υπερβολική υγρασία.	Στεγνώστε την τροφή πολύ καλά πριν την τηγανίσετε.
	Το είδος λαδιού ή λίπους που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε καλής ποιότητας λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Ποτέ μην αναμειγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
	Δεν έχετε καθαρίσει σωστά τον εσωτερικό κάδο.	Καθαρίστε τον εσωτερικό κάδο όπως περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
Δεν υπάρχει φίλτρο ή το φίλτρο έχει φθαρεί.		Επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.

Descripción general (fig. 1)

- A Tapa
- B Filtro extraíble y lavable
- C Cesta de freír
- D Cubeta interna extraíble
- E Botón de apertura de la tapa
- F Temporizador digital extraíble (sólo modelo HD6155)
- G Control de temperatura
- H Piloto de temperatura
- I Interruptor de encendido/apagado con piloto de encendido
- J Recipiente para el agua de condensación
- K Compartimento de recogida del cable
- L Cable

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de uso y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips para evitar situaciones de peligro.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente repararlo usted mismo; de lo contrario, la garantía quedaría anulada.
- Limpie bien todas las piezas de la freidora antes de usarla por primera vez (consulte el capítulo “Limpieza”). Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa líquida.
- Durante el proceso de fritura, saldrá vapor caliente a través del filtro. Mantenga las manos y el rostro a una distancia de seguridad del vapor. Tenga cuidado también con el vapor caliente al abrir la tapa.
- No toque la ventana, ya que se calienta durante el proceso de fritura.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable, fuera del alcance de los niños.
- No deje que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Este aparato está destinado sólo al uso doméstico. Si el aparato se utiliza de forma inapropiada, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Dore la comida en vez de freírla demasiado y retire los restos quemados. No fría alimentos a base de féculas, especialmente patatas y productos con cereales, a temperaturas superiores a 175°C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- No fría pasteles de arroz asiáticos (o comidas similares) en este aparato. Podrían ocasionar grandes salpicaduras o un violento burbujeo del aceite o la grasa.
- Asegúrese de que el nivel aceite o de grasa se encuentra entre las dos marcas del interior de la cubeta interna para evitar que rebose o se caliente en exceso.
- No encienda el aparato antes de haberlo llenado con aceite o grasa, ya que podría dañarse.

Desconexión automática (sólo modelo HD6155)

La freidora se apaga automáticamente después de 2 horas. Cuando esto ocurre, se apaga el piloto de encendido del interruptor de encendido/apagado.

- Para volver a encender el aparato, pulse de nuevo el interruptor de encendido/apagado.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Preparación para su uso

1. Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo “Limpieza”).
2. Abra la tapa (fig. 3)
3. Consulte la tabla de aceita/grasa para determinar la cantidad de aceite o grasa que debe poner en la freidora. (fig. 4)
4. Llene la freidora con aceite, grasa líquida o grasa sólida fundida hasta un nivel entre las indicaciones “MIN” y “MAX” y cierre la tapa. (fig. 5)

No encienda el aparato antes de haberlo llenado con aceite o grasa.

Aceite y grasa

No mezcle nunca diferentes tipos de aceite o grasa y no añada nunca aceite o grasa nuevos al aceite o grasa usados.

Aconsejamos que utilice aceite o grasa líquida para freír. Use preferiblemente aceite vegetal o grasa rica en grasas insaturadas (como el ácido linoleico) tales como el aceite de soja, de cacahuete, de maíz o de girasol.
Cambie el aceite o grasa con frecuencia (cada 10 - 12 usos), ya que pierden rápidamente sus propiedades.
Cambie siempre el aceite o la grasa si se forma espuma al calentarse, si tiene un olor o un sabor muy fuerte, o si se pone oscuro y/o espeso.

Grasa sólida

También puede utilizar grasa sólida, pero en ese caso deberá tomar precauciones adicionales para evitar que salpique la grasa y que la resistencia se sobrecaliente o sufra daños.

1. Si desea utilizar nuevos bloques de grasa, fúndalos lentamente a baja temperatura en una sartén normal.
2. Vierta con cuidado la grasa fundida en la freidora.
3. Guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente.
4. Si la grasa se enfría mucho, puede salpicar al derretirse. Para evitarlo, haga unos agujeros con un tenedor en la grasa resolidificada. (fig. 6)

Tenga cuidado de no dañar la cubeta interna con el tenedor.

Uso del aparato

Fritura

Al freír, sale vapor caliente por el filtro de la tapa.

1. Saque completamente el cable de su compartimento y enchufe el aparato a una toma de corriente. (fig. 7)
2. Pulse el interruptor de encendido/apagado para encender la freidora.

- El piloto de encendido del interruptor de encendido/apagado y el piloto de temperatura se encienden.

3 Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada. (fig. 8)
Para ver la temperatura adecuada, consulte el embalaje del alimento que vaya a freír o el capítulo “Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura”.

Nota:Puede dejar la cesta en la freidora mientras ésta se calienta.

4 Levante el asa para elevar la cesta a su posición más alta. (fig. 9)

5 Pulse el botón de apertura para abrir la tapa. La tapa se abre automáticamente. (fig. 3)

6 Saque la cesta de freír y ponga en ella los alimentos que vaya a freír.

7 Ponga la cesta con cuidado en la freidora. No la sumerja todavía en el aceite o la grasa. (fig. 10)

8 Cierre la tapa.

9 Sólo modelo HD6155: establezca el tiempo necesario de fritura (consulte la sección “Temporizador” de este capítulo).
También puede utilizar la freidora sin programar el temporizador.

10 Pulse el botón de liberación situado en el asa de la cesta y, con cuidado, ponga la cesta en su posición más baja. (fig. 11)
Durante el proceso de fritura, el piloto de temperatura se enciente y apaga cada cierto tiempo para indicar que el elemento calefactor se enciende y apaga para mantener así la temperatura adecuada.

Temporizador (sólo modelo HD6155)

El temporizador indica el final del tiempo de fritura, pero NO apaga la freidora.

Programación del temporizador

1 Pulse el botón del temporizador para establecer el tiempo de fritura en minutos. (fig. 12)
- Unos segundos después de haber establecido el tiempo de fritura, el temporizador empezará la cuenta atrás.
- A medida que se va descontando el tiempo, el tiempo restante parpadea en la pantalla. El último minuto se muestra en segundos.
- Cuando se alcance el tiempo seleccionado, oirá una señal sonora. A los diez segundos, la señal se repetirá. Para detener la señal sonora pulse el botón del temporizador.

Nota:Puede borrar la programación del temporizador pulsando el botón del temporizador durante 2 segundos (en el momento en que el temporizador parpadea) hasta que aparezca “00”.

Cómo quitar el temporizador

El temporizador es extraíble, lo que le permite llevárselo a otra habitación. De esta forma, podrá oír dondequiera que esté la señal sonora que indica que los alimentos fritos están ya listos.
- Cuando haya establecido el tiempo de fritura, quite el temporizador de la freidora tirando de la parte derecha hacia usted. (fig. 13)

Cuando el temporizador emita una señal sonora para indicar que los alimentos fritos están listos, regrese donde está la freidora y presione el temporizador para volver a colocarlo en el aparato.

Después de freír

1 Levante el asa para elevar la cesta a su posición más alta, es decir, a la posición de escurrido. (fig. 9)

2 Pulse el botón de apertura para abrir la tapa. (fig. 3)

Tenga cuidado con el vapor caliente y con las posibles salpicaduras de aceite.

3 Con cuidado, saque la cesta de la freidora.
Saque con cuidado la cesta de la freidora. Si fuera necesario, sacuda la cesta sobre la freidora para eliminar el exceso de aceite o grasa. Ponga los alimentos fritos e un recipiente o escurridor provisto de papel de cocina absorbente.

4 Pulse el interruptor de encendido/apagado para apagar la freidora.
El piloto de encendido del interruptor de encendido/apagado se apaga.

5 Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

Nota:Si no utiliza la freidora con frecuencia, aconsejamos que saque el aceite o grasa líquida y los guarde en recipientes bien cerrados, preferiblemente en el frigorífico o en un lugar frío.

Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura (fig. 2)

En la figura 2 hay un resumen de las cantidades, temperaturas de fritura y tiempos de preparación para varios tipos de alimentos. Siga, siempre, la información que aparece en esta tabla o en el embalaje del alimento que vaya a freír.

Limpieza

Deje que el aceite o la grasa se enfríen durante al menos 4 horas antes de limpiar o mover la freidora.

No utilice agentes ni materiales de limpieza abrasivos (ya sean líquidos o estropajos) para limpiar el aparato.

No sumerja la carcasa de la freidora en agua ya que contiene componentes eléctricos y la resistencia.

1 Tire del saliente del filtro hacia arriba y presione al mismo tiempo la lengüeta que hay debajo del saliente para extraer el filtro de la tapa. (fig. 14)

2 Abra la tapa

3 Presione la lengüeta de liberación de la tapa (1) y retire la tapa del aparato (2). (fig. 15)

4 Saque la cesta del aparato.

5 Quite el recipiente para el agua de condensación de la freidora y vacíelo. (fig. 16)

6 Saque la cubeta interna del aparato y quite el aceite o la grasa. (fig. 17)

7 Limpie la carcasa con un paño húmedo (con un poco de detergente líquido) o papel de cocina.

8 Lave la tapa, el filtro, la cesta, la cubeta interna y el recipiente del agua de condensación con agua caliente y un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.

Nota:Para limpiar el filtro, también puede dejarlo en la tapa cuando la lave.

9 Enjuague las piezas con agua limpia y séquelas bien.

Piezas que se pueden lavar en el lavavajillas
- Tapa
- Cubeta interna
- Filtro extraíble
- Cesta de freír
- Recipiente para el agua de condensación

Almacenamiento

1 Vuelva a colocar todas las piezas en la freidora y cierre la tapa.

2 Enrolle el cable, póngalo en el compartimento de recogida del cable y fije la clavija en el rebaje. (fig. 18)

3 Levante la freidora cogiéndola por las asas.

Consejos para la fritura

- Para ver los tiempos de preparación y los ajustes de temperatura, consulte el capítulo “Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura”.
- Sacuda y escurra cuidadosamente y en la medida de lo posible los restos de hielo y agua, hasta que los alimentos a freír estén convenientemente secos.
- No fría grandes cantidades a la vez. Consulte el capítulo “Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura” (la cantidad recomendada se indica con ☺).

Eliminación de malos sabores

Ciertos tipos de alimentos, especialmente el pescado, pueden dar un sabor desagradable al aceite o grasa. Para neutralizar ese sabor, siga estos consejos:

1 Caliente el aceite o la grasa a una temperatura de 160°C.

2 Ponga dos rebanadas finas de pan o unas ramitas de perejil en el aceite.

3 Espere hasta que deje de hacer burbujas y saque el pan o el perejil de la freidora con una espátula.

El aceite o la grasa volverán a tener un sabor neutro.

Patatas fritas caseras

Podrá preparar las más sabrosas y crujientes patatas fritas de la siguiente manera:

1 Utilice patatas firmes y córtelas en tiras. Lávelas con agua fría.

Esto evita que se peguen unas a otras mientras se fríen.

Nota:Seque bien las tiras.

2 Fría las patatas dos veces: la primera vez durante 4 - 6 minutos a una temperatura de 160°C, la segunda durante 5 - 8 minutos a una temperatura de 175°C.

3 Ponga las patatas fritas caseras en un recipiente y sacúdalas. Deje que se enfríen antes de freírlas por segunda vez.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente. (fig. 19)

Extracción de la pila del temporizador (sólo modelo HD6155)

- Las pilas contienen sustancias que pueden contaminar el medio ambiente. No tire las pilas con la basura normal del hogar, deposítelas en un punto de recogida oficial para pilas. Quite siempre la pila del temporizador antes de deshacerse del temporizador o de llevarlo a un punto de recogida oficial.

1 Saque el temporizador del aparato.

2 Quite la parte posterior del temporizador con un destornillador pequeño de punta plana.

3 Extraiga la batería.

Garantía y servicio

Si necesita información o tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com**, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips o póngase en contacto con el Service Department de Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Guía de resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos fritos no tienen un color dorado o no están crujientes.	Ha seleccionado una temperatura demasiado baja.	Consulte el embalaje del alimento que va a freír o el capítulo "Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura" para ver la temperatura adecuada. (Fig.2)
	No ha frito los alimentos el tiempo suficiente.	Consulte el embalaje del alimento que va a freír o el capítulo "Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura" para ver el tiempo de fritura adecuado.
	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en el capítulo "Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura".
La freidora no funciona.	El disyuntor térmico de seguridad ha sido activado.	Diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips para que cambien el fusible.
La freidora produce un fuerte y desagradable olor.	El filtro extraíble está saturado.	Saque el filtro y lávelo en agua caliente con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
	El aceite o la grasa ya no están en buenas condiciones.	Cambie el aceite o la grasa. Para mantenerlos en buenas condiciones durante más tiempo, filtre regularmente el aceite o la grasa.
	El tipo de aceite o grasa no es adecuado para freír alimentos en una freidora.	Utilice aceite o grasa para freír líquida de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
Sale vapor por otros sitios que no son el filtro.	No ha cerrado la tapa correctamente.	Cierre bien la tapa.
	El filtro extraíble está saturado.	Saque el filtro y lávelo en agua caliente con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.

Problema	Posible causa	Solución
Durante el proceso de fritura, el aceite o la grasa se sale por el borde de la freidora.	Hay demasiado aceite o grasa en la freidora.	Asegúrese de que el aceite o la grasa no superen el nivel máximo.
	Los alimentos contienen demasiada humedad.	Seque bien los alimentos antes de freírlos y fríalos siguiendo estas instrucciones de uso.
	Hay demasiados alimentos en la cesta de freír.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en el capítulo "Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura".
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Los alimentos contienen demasiada humedad.	Seque bien los alimentos antes de freírlos.
	El tipo de aceite o grasa no es adecuado para freír alimentos en una freidora.	Utilice aceite o grasa para freír líquida de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
	No ha limpiado bien la cubeta interna.	Limpie la cubeta interna según se indica en estas instrucciones de uso.
No hay filtro o el filtro está dañado.		Visite la página Web de Philips en www.philips.com o póngase en contacto con su distribuidor Philips.

Laitteen osat (Kuva 1)

- A Kansi
- B Irrotettava, pestävä suodatin
- C Paistokori
- D Irrotettava öljysäiliö
- E Kannen avauspainike
- F Digitaalinen, irrotettava ajastin (vain mallissa HD6155)
- G Lämpötilanvalitsin
- H Lämpötilan merkkivalo
- I Käynnistyskytkin ja virran merkkivalo
- J Kondensiovesisäiliö
- K Säilytyspaikka johdolle
- L Virtajohto

Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä ohje vastaisen varalle.

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdatettava Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Puhdista irto-osat ennen friteerauskeittimen käyttöönottoa (katso kohtaa Puhdistus). Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivat, ennen kuin lisäät friteerauskeittimeen öljyä tai juoksevaa rasvaa.
- Varo laitteen kuumia pintoja ja laitteesta purkautuvaa kuumaa ilmaa tai höyryä. Kypsennyksen aikana kannessa olevan suodattimen kautta tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä. Varo kuumaa höyryä, kun avaat kannen.
- Älä kosketa katseluikkunaa, sillä se kuumenee friteerauksen aikana.
- Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle pois lasten ulottuvilta.
- Älä jätä verkkojohtoa roikkumaan sen pöydän tai työtason reunan yli, jonka päällä laite on.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli)ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä käytetään käyttöohjeen vastaisesti, takuu raukeaa, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Kypsennä ruoka kullankeltaiseksi, älä ruskista sitä. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä tärkkelyspitoisia ruokia, erityisesti peruna- tai viljatuotteita, yli 175 °C:n lämpötilassa (jottei siihen muodostuisi akryyliamidia).
- Älä paista itämaisia riisikakkuja (tai vastaavanlaisia valmisteita) tällä laitteella, sillä se voi saada öljyn tai rasvan roiskumaan tai kuohumaan voimakkaasti.
- Varmista, että keittimessä on aina öljyä tai rasvaa öljysäiliön sisäpuolella olevien kahden merkin väliin asti, jottei se kiehu yli tai kuumene liikaa.
- Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai sulatettua rasvaa, koska käyttäminen tyhjänä saattaa vahingoittaa laitetta.

Automaattinen virrankatkaisutoiminto (vain mallissa HD6155)

Keittimen virta katkeaa automaattisesti 2 tunnin jälkeen. Kun näin tapahtuu, käynnistyskytkimessä oleva virran merkkivalo sammuu.

- Voit käynnistää laitteen uudelleen painamalla käynnistyskytkintä uudelleen.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisten tieteellisten tutkimusten perusteella.

Käyttöönotto

1 Puhdista laite ennen käyttöönottoa (katso kohtaa Puhdistus).

2 Avaa kansi. (Kuva 3)

3 Tarkista taulukosta, kuinka paljon öljyä tai muuta rasvaa friteerauskeittimeen saa laittaa. (Kuva 4)

4 Kaada juokseva rasva tai sulatettu kiinteä paistorasva kuivaan keittimeen MIN- ja MAX-merkkien väliseen kohtaan asti ja sulje kansi. (Kuva 5)

Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai sulatettua rasvaa.

Öljy ja rasva

Älä koskaan sekoita erityyppisiä öljyjä ja rasvoja keskenään, äläkä koskaan lisää uutta öljyä tai rasvaa käytetyn sekaan.

Suosittelemme käytettäväksi uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa, mieluiten kasviöljyä tai -rasvaa, joka sisältää runsaasti tyydyttymättömiä rasvoja (esimerkiksi linoleenihappoa), kuten soija-, maapähkinä-, maissi- tai auringonkukkaöljyä.
Koska öljy ja rasva menettävät terveelliset ominaisuutensa melko nopeasti, ne olisi vaihdettava säännöllisesti (noin 10 - 12 käyttökerran jälkeen).
Vaihda öljy tai rasva, kun se alkaa kuohuta kuumennettaessa, kun siinä on voimakas haju tai maku tai kun se on tummunut ja/tai muuttunut siirappimaiseksi.

Kiinteä rasva

Voit käyttää myös kiinteää uppopaistorasvaa, mutta sen sulattamisessa on oltava erityisen varovainen, ettei rasva ala roiskua ja lämmitysvastus kuumene liikaa tai vahingoitu.

1 Jos haluat käyttää kiinteää rasvaa, sulata paloiteltu kiinteä rasva erillisessä astiassa miedolla lämmöllä.

2 Kaada sulanut rasva varovasti keittimeen.

3 Säilytä jähmettynyttä rasvaa sisältävä friteerauskeitin huoneenlämmössä.

4 Jos rasva on kovin kylmää, se voi roiskua sulatettaessa. Voit estää tämän pistelemällä jähmettyneeseen rasvaan reikiä haarukalla. (Kuva 6)

Varo vahingoittamasta haarukalla öljysäiliötä.

Käyttö

Kypsentäminen rasvassa

Kuuma höyry tulee ulos kannessa olevasta suodattimesta paistamisen aikana.

1 Vedä liitosjohto kokonaan esiin säilytystilastaan ja liitä pistotulppa pistorasiaan. (Kuva 7)

2 Käynnistä keitin painamalla käynnistyskytkintä.
- Käynnistyskytkimessä oleva virran merkkivalo syttyy.

3 Aseta lämpötilanvalitsin sopivaan lämpötilaan. (Kuva 8)

Lisätietoja oikeista lämpötiloista on ruokapakkauksessa ja tämän oppaan kohdassa Määrät, lämpötilat ja paistoajat.

Huomautus:Korin voi antaa olla friteerauskeittimessä öljyn tai rasvan kuumennuksen aikana.

4 Siirrä kori yläasentoon nostamalla sitä kahvasta. (Kuva 9)

5 Avaa kansi painamalla avauspainiketta. Kansi avautuu automaattisesti. (Kuva 3)

6 Poista paistokori friteerauskeittimestä ja laita kypsennettävä ruoka koriin.

7 Aseta paistokori varovasti keittimeen. Älä laske sitä öljyyn tai rasvaan. (Kuva 10)

8 Sulje kansi.

9 Vain mallissa HD6155: Aseta haluamasi paistoaika (lisätietoja on tämän kappaleen luvussa Ajastin).

Voit käyttää keitintä myös ilman ajastinta.

10 Paina paistokorin kahvassa olevaa vapautuspainiketta ja laske kori varovasti ala-asentoon. (Kuva 11)

Friteeraamisen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu vuorotellen merkkinä siitä, että lämmitysvastukset säätelevät oikeaa paistolämpötilaa kytkeytymällä päälle ja pois.

Ajastin (vain mallissa HD6155)

Ajastin ilmoittaa paistoajan päättymisestä, mutta ei katkaise keittimestä virtaa.

Ajan asettaminen

1 Aseta paistoajan minuutit painamalla ajastinpainiketta. (Kuva 12)
- Ajastin alkaa laskea sekunteja muutaman sekunnin kuluttua ajan asettamisesta.
- Ajastimen käydessä jäljellä oleva paistoaika vilkkuu näytössä. Viimeinen minuutti näkyy sekunteina.
- Kun ajastettu aika on kulunut, ajastimesta kuuluu merkkiääni, joka toistuu 10 sekunnin kuluttua. Lopeta merkkiääni painamalla ajastinpainiketta.

Huomautus:Voit peruuttaa ajastinasetuksen painamalla ajastinpainiketta kaksi sekuntia (ajastimen vilkkuessa), kunnes näkyviin tulee 00.

Ajastimen irrottaminen

Ajastin on irrotettava, joten voit viedä sen mukanasi toiseen huoneeseen. Näin voit varmistaa, että kuulet merkkiäänen, joka ilmoittaa friteeratun ruuan olevan valmis.
- Kun olet asettanut haluamasi paistoajan, irrota ajastin keittimestä vetämällä sen oikeaa reunaa itseäsi kohti. (Kuva 13)

Kun ajastimen merkkiääni ilmoittaa, että friteerattu ruoka on valmis, voit keittimen luokse palattuasi napsauttaa ajastimen takaisin kiinni keittimeen.

Kypsentämisen jälkeen

1 Nosta paistokori yläasentoon nostamalla se kahvasta niin sanottuun valutusasentoon. (Kuva 9)

2 Avaa kansi painamalla avauspainiketta. (Kuva 3)

Varo kuumaa höyryä ja öljyn mahdollista roiskumista.

3 Poista paistokori varovasti friteerauskeittimestä.

Poista paistokori varovasti friteerauskeittimestä. Poista tarvittaessa ylimääräinen öljy tai rasva ravistamalla paistokoria keittimen päällä. Kaada friteerattu ruoka astiaan tai siivilään rasvaa imevän paperin, esimerkiksi talouspaperin, päälle.

4 Sammuta keitin painamalla käynnistyskytkintä
Käynnistyskytkimessä oleva virran merkkivalo sammuu.

5 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Huomautus: Jos et käytä friteerauskeitintä säännöllisesti, suosittelemme käytetyn öljyn tai muun rasvan poistamista ja säilyttämistä tiiviissä astiassa jääkaapissa tai viileässä paikassa.

Määrät, lämpötilat ja paistoajat (Kuva 2)

Kuvassa 2 on erilaisten ruokien määriä, paistolämpötiloja ja paistoaikoja. Noudata aina tässä taulukossa tai friteerattavan ruuan pakkauksessa annettuja ohjeita.

Puhdistaminen

Anna öljyn tai rasvan jäähtyä vähintään 4 tuntia ennen keittimen puhdistamista tai siirtämistä.

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteen puhdistamiseen.

Älä upota keitintä veteen, sillä siinä on sähköisiä osia ja lämmitysvastus.

1 Irrota suodatin kannesta vetämällä suodatinta reunasta ylöspäin ja paina samalla reunan alla olevaa kielekettä. (Kuva 14)

2 Avaa kansi.

3 Paina kannen avauspainiketta (1) ja irrota kansi laitteesta (2). (Kuva 15)

4 Nosta paistokori laitteesta.

5 Irrota kondensiovesisäiliö keittimestä ja tyhjennä se. (Kuva 16)

6 Nosta öljysäiliö pois laitteesta ja kaada öljy tai rasva pois. (Kuva 17)

7 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla (jossa on hieman astianpesuainetta) ja/tai talouspaperilla.

8 Puhdista kansi, suodatin, paistokori, öljysäiliö ja kondensiovesisäiliö kuumalla vedellä. Käytä tarvittaessa astianpesuainetta.

Huomautus: Voit puhdistaa suodattimen myös jättämällä sen kanteen kiinni puhdistettaessa.

9 Puhdista osat puhtaalla vedellä ja kuivaa ne huolellisesti.

Konepesun kestävät osat

- Kansi
- Öljysäiliö
- Irrotettava suodatin
- Paistokori
- Kondensiovesisäiliö

Säilytys

1 Aseta kaikki osat takaisin keittimeen ja sulje kansi.

2 Kerää johto, aseta se johdon säilytystilaan ja kiinnitä pistoke sille varattuun paikkaan. (Kuva 18)

3 Nosta keitin säilytyspaikkaan kantokahvoista.

Vinkkejä

- Katso kypsennysajat ja lämpötila-asetukset tämän käyttöohjeen luvusta Määrät, lämpötilat ja paistoajat.
- Ravistele pois mahdollisimman paljon jäätä ja vettä ja taputtele kypsennettävä ruoka talouspaperilla kuivaksi.
- Älä paista suuria määriä ruokaa kerrallaan. Tarkista sopivat määrät luvusta Määrät, lämpötilat ja paistoajat (suositeltu määrä on merkitty symbolilla ☺).

Vieraan maun poistaminen

Tietyistä ruuista, varsinkin kalasta, voi tarttua öljyyn tai rasvaan vieras maku. Se voidaan poistaa seuraavasti:

1 **Kuumenna öljy tai rasva 160 °C:een.**

2 **Laita keittimeen kaksi ohutta leipäviipaletta tai muutama persiljan oksa.**

3 **Odota kunnes kaikki ilmakuplat ovat hävinneet ja nosta leivät tai persilja pois keittimestä lastalla.**

Öljyn tai rasvan maku on taas neutraali.

Kotitekoiset ranskanperunat

Näin teet herkullisia ja rapeita ranskanperunoita:

1 **Käytä kiinteitä perunoita, ja leikkaa ne suikaleiksi. Huuhtele suikaleet siivilässä kylmällä vedellä.**

Sen jälkeen suikaleet eivät tartu kiinni toisiinsa kypsennettäessä.

Huomautus:Kuivaa suikaleet esimerkiksi talouspaperilla.

2 **Kypsennä ranskanperunat kahdessa vaiheessa: ensin 4–6 minuuttia 160 °C:ssa, sitten 5–8 minuuttia 175 °C:ssa.**

3 **Aseta kotitekoiset ranskaperunat astiaan ja ravista. Anna ranskanperunoiden jäähtyä ennen toista paistokertaa.**

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia. (Kuva 19)

Ajastimen pariston poistaminen (vain mallissa HD6155)

- Paristot sisältävät aineita, jotka saattavat olla ympäristölle haitallisia. Älä hävitä paristoja talousjätteen mukana, vaan toimita valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Poista ajastimen paristo aina ennen laitteen toimittamista valtuutettuun keräyspisteeseen.

1 **Irrota ajastin laitteesta.**

2 **Irrota ajastimen takaosa pienellä ruuvitaltalla.**

3 **Poista akku.**

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen suhteen on ongelmia, käy Philipsin Internet-sivuilla osoitteessa **www.philips.com** tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös ottaa yhteyden Philips-myyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai suoraan Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n huolto-osastoon.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ruoka ei ole kauniin kullanruskeaa eikä rapeaa.	Olet valinnut liian alhaisen paistolämpötilan.	Tarkista friteerattavan ruuan oikea paistolämpötila ruokapakkauksesta tai luvusta Määrät, lämpötilat ja paistoajat (kuva 2)
	Et ole paistanut ruokaa tarpeeksi kauan.	Tarkista oikea paistoaika ruokapakkauksesta tai luvusta Määrät, lämpötilat ja paistoajat.
	Paistokorissa on liikaa ruokaa.	Älä paista kerralla luvussa Määrät, lämpötilat ja paistoajat annettuja ohjemääriä enempää ruokaa.
Friteerauskeitin ei toimi.	Lämpötilan turvakatkaisin on käytössä.	Vaihdata sulake Philips-jälleenmyyjällä tai Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
Keittimestä lähtee voimakas epämiellyttävä haju.	Irrotettava suodatin on likainen.	Irrota suodatin ja puhdista se kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.
	Öljy tai rasva ei ole enää hyvää.	Vaihda öljy tai rasva. Siivilöi öljy tai rasva säännöllisesti, niin se pysyy pidempään hyvänä.
	Käyttämäsi öljy tai rasva ei sovi uppopaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
Höyryä tulee ulos muualta kuin suodattimesta.	Kantta ei ole suljettu oikein.	Sulje kansi oikein.
	Irrotettava suodatin on likainen.	Irrota suodatin ja puhdista se kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.
Öljyä tai rasvaa roiskuu valmistuksen aikana friteerauskeittimen reunan yli.	Keittimessä on liikaa öljyä tai rasvaa.	Varmista, että keittimessä olevan öljyn tai rasvan määrä ei ylitä enimmäistasoa.
	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka huolellisesti, ennen kuin aloitat friteeraamisen, ja kypsennä ruoka noudattamalla tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeita.
	Paistokorissa on liikaa ruokaa.	Älä paista kerralla luvussa Määrät, lämpötilat ja paistoajat annettuja ohjemääriä enempää ruokaa.
Öljy tai rasva vaahtoaa liikaa valmistuksen aikana.	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka hyvin ennen paistamista.
	Käyttämäsi öljy tai rasva ei sovi uppopaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Öljysäiliötä ei ole puhdistettu kunnolla.	Puhdista allas tässä käyttöohjeessa neuvotulla tavalla.
Laitteessa ei ole suodatinta tai se on rikki.		Käy Philipsin Internet-sivuilla osoitteessa www.philips.com tai ota yhteys paikalliseen Philips-jällenmyyjään.

Description générale (fig. 1)

- A Couvercle
- B Filtre amovible et lavable
- C Panier
- D Cuve amovible
- E Bouton de déverrouillage du couvercle
- F Minuteur numérique amovible (HD6155 uniquement)
- G Thermostat
- H Voyant de température
- I Interrupteur marche/arrêt avec voyant
- J Bac de condensation
- K Rangement du cordon
- L Cordon d'alimentation

Important

Avant d'utiliser l'appareil, lisez les instructions ci-dessous et conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.

- **Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.**
- **Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.**
- **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips ou un Centre Service Agréé afin d'éviter tout accident.**
- **Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.**
- **Nettoyez soigneusement les éléments de la friteuse avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »). Séchez bien tous les éléments avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse liquide.**
- **De la vapeur brûlante s'échappe par le filtre en cours de cuisson. Gardez les mains et le visage à bonne distance du jet de vapeur. Faites également attention à la vapeur brûlante lorsque vous enlevez le couvercle.**
- **Ne touchez pas le hublot car il devient brûlant lors de la cuisson.**
- **Posez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable, hors de portée des enfants.**
- **Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.**
- **Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions, la garantie peut être caduque et Philips décline toute responsabilité pour les dégâts occasionnés.**
- **Préférez une friture dorée plutôt que brune ou foncée et éliminez les résidus de cuisson carbonisés. Évitez de frire des aliments amylacés (contenant de l'amidon), tout particulièrement les pommes de terre et les céréales, à des températures supérieures à 175 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).**
- **Évitez de frire des gâteaux de riz asiatiques (ou ce type d'aliments) dans cet appareil. Cela pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse.**
- **Assurez-vous que le niveau d'huile ou de graisse de la friteuse se situe entre les deux repères à l'intérieur de la cuve pour éviter tout débordement ou surchauffe.**
- **N'allumez pas l'appareil avant de l'avoir rempli d'huile ou de graisse, au risque de l'endommager.**

Arrêt automatique (HD6155 uniquement)

La friteuse s'arrête automatiquement après 2 heures. Dans ce cas, le voyant de l'interrupteur marche/arrêt s'éteint.

- Pour rallumer l'appareil, appuyez de nouveau sur l'interrupteur marche/arrêt.

Champs électromagnétiques

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant utilisation

1. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).
2. Soulevez le couvercle. (fig. 3)
3. Déterminez la quantité d'huile ou de graisse nécessaire en consultant le tableau huile/graisse. (fig. 4)
4. Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile ou de la graisse liquide jusqu'à un niveau compris entre les repères MIN et MAX, puis fermez le couvercle. (fig. 5)

N'allumez pas la friteuse sans l'avoir remplie au préalable d'huile ou de graisse.

Huile et graisse

Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes et n'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche à un bain de friture usagé.

Il est conseillé d'utiliser des huiles ou graisses liquides spéciales pour friture, de préférence de l'huile végétale ou une graisse riche en acides gras insaturés (par exemple, acide linoléique), comme l'huile de soja, d'arachide, de maïs ou de tournesol.
L'huile et la graisse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Aussi est-il conseillé de les changer régulièrement (toutes les 10 à 12 utilisations).
Remplacez toujours une huile ou une graisse qui commence à mousser en chauffant, qui a un goût ou une odeur de rance, ou qui fonce ou devient sirupeuse.

Graisse solide

Vous pouvez également utiliser des graisses solides spéciales pour friture. Dans ce cas, vous devez prendre des précautions supplémentaires pour éviter les éclaboussures et ne pas risquer de surchauffer et endommager la résistance.

1. Si vous voulez utiliser des blocs de graisse frais, faites-les d'abord fondre doucement dans une casserole à basse température.
2. Versez la graisse fondue dans la friteuse avec précaution.
3. Laissez la graisse se solidifier de nouveau dans la friteuse et conservez-la à température ambiante.
4. La graisse froide peut éclabousser en fondant. Pour éviter cela, percez quelques trous avec une fourchette dans la graisse solidifiée. (fig. 6)

Attention de ne pas griffer la cuve avec la fourchette.

Utilisation de l'appareil

Friture

En cours de cuisson, de la vapeur brûlante s'échappe du filtre situé dans le couvercle.

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur la prise murale. (fig. 7)

2 Allumez la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- Le voyant de l'interrupteur marche/arrêt et le voyant de température s'allument.

3 Réglez le thermostat sur la température nécessaire. (fig. 8)
Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou le chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».

Remarque : Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.

4 Soulevez la poignée pour placer le panier dans la position la plus élevée. (fig. 9)

5 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle. Celui-ci s'ouvre automatiquement. (fig. 3)

6 Retirez le panier de la friteuse et placez les aliments à frire dans le panier.

7 Placez le panier dans la friteuse avec précaution. Attendez avant de le plonger dans l'huile ou la graisse. (fig. 10)

8 Fermez le couvercle.

9 Modèle HD6155 uniquement : réglez le temps de cuisson nécessaire (voir la section « Minuteur » de ce chapitre).
La friteuse peut aussi s'utiliser sans minuteur.

10 Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée pour placer le panier dans la position la plus basse. (fig. 11)
Pendant la cuisson, le voyant de température s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que la résistance maintient l'appareil à la température correcte.

Minuteur (HD6155 uniquement)

Le minuteur signale la fin du temps de cuisson, mais N'ARRÊTE PAS la friteuse.

Réglage du minuteur

1 Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide du bouton du minuteur. (fig. 12)
- Dans les secondes suivant le réglage du minuteur, le compte à rebours commence.
- Le temps restant clignote à l'écran. La dernière minute s'affiche en secondes.
- À la fin du temps programmé, un signal sonore retentit ; il est répété 10 secondes plus tard. Appuyez sur le bouton du minuteur pour l'arrêter.

Remarque : Vous pouvez remettre le minuteur à zéro en appuyant sur le bouton de celui-ci pendant 2 secondes (à compter du moment où il clignote) jusqu'à ce que « 00 » s'affiche.

Retrait du minuteur

Le minuteur est amovible. Vous pouvez donc l'emporter dans une autre pièce. De cette manière, vous entendrez le signal sonore indiquant que la cuisson est terminée où que vous soyez.
- Après avoir programmé le minuteur, retirez-le de la friteuse en tirant le côté droit vers vous. (fig. 13)

Lorsque le signal sonore retentit pour indiquer que les aliments sont prêts, remettez le minuteur en place sur la friteuse.

Après la cuisson

1 Soulevez la poignée pour placer le panier dans la position la plus élevée, à savoir la position d'égouttage. (fig. 9)

2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle. (fig. 3)

Faites attention à la vapeur brûlante et aux éclaboussures d'huile toujours possibles.

3 **Sortez doucement le panier de la friteuse.**
Sortez doucement le panier de la friteuse. Le cas échéant, secouez le panier au-dessus de la friteuse pour enlever l'excédent d'huile ou de matière grasse. Transférez les aliments frits dans un plat ou dans une passoire où vous aurez placé du papier absorbant (par exemple de l'essuie-tout).

4 **Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour éteindre la friteuse.**
Le voyant de l'interrupteur s'éteint.

5 **Débranchez l'appareil après utilisation.**

Remarque : Si vous n'utilisez pas régulièrement la friteuse, il est conseillé de transvaser l'huile ou la graisse et de la conserver dans un récipient fermé, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais.

Quantités, températures et temps de cuisson (fig. 2)

La figure 2 donne un aperçu des quantités, des températures et des temps de cuisson nécessaires pour plusieurs types d'aliments. Respectez les consignes de ce tableau ou les indications sur l'emballage des aliments à frire.

Nettoyage

Laissez l'huile ou la graisse refroidir pendant au moins 4 heures avant de nettoyer ou de déplacer la friteuse.

N'utilisez pas de détergents (liquides) abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la friteuse.

Ne plongez pas le corps de la friteuse dans l'eau, au risque d'endommager les composants électriques et la résistance.

1 **Tirez l'ergot du filtre vers le haut et appuyez en même temps sur la languette située sous l'ergot pour retirer le filtre du couvercle. (fig. 14)**

2 **Soulevez le couvercle.**

3 **Appuyez sur la languette de déverrouillage du couvercle (1), puis retirez celui-ci de l'appareil (2). (fig. 15)**

4 **Sortez le panier de l'appareil.**

5 **Retirez le bac de condensation de la friteuse et videz-le. (fig. 16)**

6 **Sortez la cuve de la friteuse et transvasez l'huile ou la graisse. (fig. 17)**

7 **Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide imbibé d'un peu de liquide vaisselle et/ou un essuie-tout.**

8 **Nettoyez le couvercle, le filtre, le panier, la cuve et le bac de condensation à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.**

Remarque : Vous pouvez également laisser le filtre dans le couvercle et le nettoyer en même temps.

9 **Rincez les éléments à l'eau claire et séchez-les soigneusement.**

Accessoires résistant au lave-vaisselle
- Couvercle
- Cuve
- Filtre amovible
- Panier
- Bac de condensation

Rangement

1 Remettez tous les éléments dans la friteuse et fermez le couvercle.

2 Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et insérez la fiche dans la fente spéciale. (fig. 18)

3 Soulevez la friteuse par les poignées.

Conseils culinaires

- Pour connaître les temps de cuisson et les températures recommandées, reportez-vous au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».
- Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.
- Ne placez pas de trop grosses portions à la fois dans la friteuse. Reportez-vous au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson » pour obtenir plus d'informations (la quantité recommandée est indiquée par le symbole).

Goûts désagréables

Certains aliments, et plus particulièrement le poisson, peuvent donner un goût désagréable à l'huile ou à la graisse. Pour neutraliser un mauvais goût dans l'huile ou la graisse de friture :

1 Chauffez l'huile ou la graisse à 160 °C.

2 Mettez deux fines tranches de pain ou quelques brins de persil dans l'huile.

3 Attendez qu'il n'y ait plus de bulles, puis enlevez le pain ou le persil de la friteuse à l'aide d'une spatule.

L'huile ou la graisse a de nouveau un goût neutre.

Pommes frites maison

Vous réussirez de belles frites bien croustillantes en suivant ces quelques conseils :

1 Choisissez des pommes de terre fermes, que vous couperez en bâtonnets. Rincez les bâtonnets à l'eau froide.

Ainsi, les frites ne colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson.

Remarque :Séchez-les bien.

2 La cuisson des frites s'opère en deux étapes : la première à 160 °C pendant 4 à 6 minutes, la deuxième à 175 °C pendant 5 à 8 minutes.

3 Placez les frites dans un plat et secouez-les. Laissez-les refroidir avant la deuxième étape de cuisson.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement. (fig. 19)

Retrait de la pile du minuteur (HD6155 uniquement)

- Les piles contiennent des substances qui peuvent nuire à l'environnement. Ne jetez pas les piles usées avec les ordures ménagères, mais déposez-les à un endroit assigné à cet effet. Retirez toujours la pile du minuteur avant de mettre ce dernier au rebut et de le déposer à un endroit assigné à cet effet.

1 Retirez le minuteur de l'appareil.

2 Retirez la plaque arrière du minuteur à l'aide d'un petit tournevis plat.

3 Retirez la pile.

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, visitez le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur local ou contactez le « Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV ».

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée ou n'est pas croustillante.	La température sélectionnée est trop basse.	Consultez l'emballage des aliments à frire ou le chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson » pour connaître la température adéquate (voir fig. 2).
	Vous n'avez pas cuit les aliments suffisamment longtemps.	Consultez l'emballage des aliments à frire ou le chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson » pour connaître le temps de cuisson adéquat.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez jamais les quantités maximales indiquées au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».
La friteuse ne fonctionne pas.	Le dispositif anti-surchauffe a été activé.	Contactez votre distributeur Philips ou un Centre Service Agréé pour remplacer le fusible.
Une forte odeur désagréable se dégage de la friteuse.	Le filtre amovible est saturé.	Retirez le filtre et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse est souillée.	Changez l'huile ou la graisse. Filtrez régulièrement l'huile ou la graisse pour pouvoir l'utiliser plus longtemps.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
De la vapeur s'échappe en d'autres endroits que par le filtre.	Vous n'avez pas fermé le couvercle correctement.	Fermez le couvercle correctement.
	Le filtre amovible est saturé.	Retirez le filtre et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Problème	Cause possible	Solution
L'huile ou la graisse déborde de la friteuse en cours de cuisson.	Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse ne dépasse pas le niveau maximum.
	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire et respectez les consignes de cuisson de ce mode d'emploi.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez jamais les quantités maximales indiquées au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».
L'huile ou la graisse mousse fortement pendant la cuisson.	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
	La cuve n'a pas été bien nettoyée.	Nettoyez la cuve en respectant les instructions du mode d'emploi.
Le filtre est absent ou endommagé.		Rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou adressez-vous à votre revendeur Philips local.

Descrizione generale (fig. 1)

- A Coperchio
- B Filtro estraibile e lavabile
- C Cestello
- D Vasca rimovibile
- E Pulsante di sgancio coperchio
- F Timer digitale estraibile (solo HD6155)
- G Termostato
- H Spia della temperatura
- I Interruttore on/off con spia di alimentazione
- J Contenitore di condensa
- K Vano di avvolgimento cavi
- L Cavo

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per eventuali riferimenti futuri.

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Collegate l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale opportunamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgetevi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentate di riparare l'apparecchio per evitare di invalidare la garanzia.
- La prima volta che utilizzate l'apparecchio, pulite accuratamente le singole parti della friggitrice (si veda il capitolo "Pulizia"). Assicuratevi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di versare l'olio o il grasso liquido nella friggitrice.
- Durante la frittura, dal filtro fuoriesce vapore caldo. Tenete le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore. Prestate attenzione al vapore caldo quando aprite il coperchio.
- Non toccate il coperchio trasparente in quanto si surriscalda durante la frittura.
- Posizionate l'apparecchio su una superficie orizzontale e stabile, fuori dalla portata dei bambini.
- Evitate che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato a uso domestico. Se viene utilizzato impropriamente, per scopi professionali o semiprofessionali o in maniera non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia viene annullata e Philips declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati.
- Questa friggitrice assicura cibi dorati e non anneriti senza residui di frittura. Non friggete cibi contenenti amido, soprattutto patate o prodotti a base di cereali, a temperature superiori a 175°C per ridurre al minimo la produzione di acrilamide.
- Non utilizzate l'apparecchio per friggere torte di riso (o simili) onde evitare eccessivi schizzi di olio o grasso.
- Assicuratevi che il livello di olio o grasso nella friggitrice sia compreso tra i due indicatori riportati all'interno del recipiente interno per evitare la fuoriuscita o il surriscaldamento.
- Accendete l'apparecchio solo dopo aver versato l'olio o il grasso onde evitare di danneggiare l'apparecchio.

Spegnimento automatico (solo HD6155)

La friggitrice si spegne automaticamente dopo 2 ore. In tal caso, la spia di alimentazione dell'interruttore on/off si spegne.

- Per riaccendere l'apparecchio, premete nuovamente l'interruttore on/off.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Predisposizione dell'apparecchio

1 Pulite l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").

2 Aprite il coperchio. (fig. 3)

3 Consultate la tabella olio/grasso per determinare la quantità di olio o grasso necessaria. (fig. 4)

4 Versate nella friggitrice l'olio o il grasso liquido o liquefatto fino al livello compreso tra le indicazioni "MIN" e "MAX", quindi chiudete il coperchio. (fig. 5)

Accendete l'apparecchio solo dopo aver versato l'olio o il grasso.

Olio e grasso

Non mescolate mai due tipi differenti di olio o grasso e non aggiungete mai olio nuovo nell'olio o grasso già utilizzato.

Si consiglia di utilizzare olio o grasso liquido per frittura. Utilizzate preferibilmente olio o grasso vegetale ricco di grassi insaturi (acido linoleico), ad esempio olio di semi di soia, di arachidi, di mais o di girasoli.
Poiché l'olio e il grasso perdono velocemente le proprietà benefiche, sostituite regolarmente l'olio o il grasso (dopo 10-12 sessioni).
Sostituite sempre l'olio e il grasso se si forma schiuma quando vengono riscaldati o producono un forte odore o sapore o si anneriscono e/o diventano sciropposi.

Grasso solido

Potete utilizzare anche grasso solido prestando maggiore cautela per evitare che il grasso schizzi e la resistenza si surriscaldi o si danneggi.

1 Se intendete utilizzare nuovi blocchi di grasso, scioglieteli lentamente in un tegame a fuoco lento.

2 Versate il grasso liquefatto con cautela nella friggitrice.

3 Conservate la friggitrice con il grasso solidificato a temperatura ambiente.

4 Se il grasso si raffredda eccessivamente, potrebbe schizzare quando si scioglie. Per prevenire questo fenomeno, bucare il grasso solidificato con una forchetta. (fig. 6)

Prestate particolare attenzione a non danneggiare il recipiente interno con la forchetta.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Come friggere

durante la frittura il vapore molto caldo passa nel coperchio attraverso il filtro.

1 Estraete tutto il cavo dal relativo vano e inseritelo nella presa a muro. (fig. 7)

2 Per accendere la friggitrice, premete l'interruttore on/off.
- La spia di alimentazione dell'interruttore on/off e la spia della temperatura si accendono.

3 Impostate il termostato alla temperatura richiesta. (fig. 8)
Per impostare la temperatura richiesta, vedete la confezione degli alimenti da friggere o il capitolo relativo alle quantità, alle temperature e ai tempi di frittura.

Nota:il cestello può rimanere nella friggitrice mentre quest'ultima si riscalda.

4 Afferrate l'impugnatura per sollevare il cestello nella posizione più elevata. (fig. 9)

5 Premete il pulsante di sgancio per aprire il coperchio, che si apre automaticamente. (fig. 3)

6 Rimuovete il cestello dalla friggitrice e inserite il cibo nel cestello.

7 Posizionate con cautela il cestello nella friggitrice senza immergerlo nell'olio o nel grasso. (fig. 10)

8 Chiudete il coperchio.

9 Solo HD6155: Impostazione del tempo di frittura richiesto (si veda la sezione "Timer" di questo capitolo).
È possibile utilizzare la friggitrice senza impostare il timer.

10 Premete il pulsante di sgancio posto sull'impugnatura del cestello e immergete con cautela il cestello fino in fondo. (fig. 11)
Durante la frittura, la spia della temperatura si accende o si spegne di tanto in tanto per indicare che la resistenza è accesa o spenta e mantenere costante la temperatura corretta.

Timer (solo HD6155)

il timer indica la fine del tempo di frittura, ma NON spegne la friggitrice.

Impostazione del timer

1 Premete il pulsante del timer per impostare i minuti. (fig. 12)
- Qualche secondo dopo aver impostato il tempo di frittura, il timer avvia il conto alla rovescia.
- Durante il conto alla rovescia, il tempo di frittura residuo lampeggia sul display. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.
- Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Dopo 10 secondi, il segnale viene ripetuto. Premete il pulsante del timer per arrestare il segnale.

Nota:è possibile azzerare l'impostazione del timer tenendo premuto il relativo pulsante per 2 secondi (il timer lampeggia) fino a visualizzare "00".

Rimozione del timer
Il timer è estraibile, per cui potete portarlo in un'altra stanza. In questo modo, potete udire il segnale acustico al termine del tempo di frittura in qualsiasi posto vi troviate.
- Dopo aver impostato il tempo di frittura richiesto, estraete il timer dalla friggitrice tirando il lato destro verso di voi. (fig. 13)

Quando il timer emette un segnale acustico al termine della frittura, reinserite il timer nella friggitrice.

Dopo la frittura

1 Afferrate le impugnature per sollevare il cestello fino alla posizione di drenaggio. (fig. 9)

2 Premete il pulsante di sgancio per aprire il coperchio. (fig. 3)

Fate attenzione al vapore bollente e ai possibili schizzi d'olio.

3 Estraete con cautela il cestello dalla friggitrice.
Rimuovete con cautela il cestello dalla friggitrice. Se necessario scuotete il cestello sulla friggitrice per rimuovere l'olio o il grasso in eccesso. Posizionate la frittura in un contenitore con carta assorbente, tipo carta da cucina.

4 Per spegnere la friggitrice, premete l'interruttore on/off.
La spia di alimentazione si spegne.

5 Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

Nota:Se la friggitrice non viene utilizzata di frequente, versate l'olio o il grasso liquido in un contenitore ermetico e conservarlo preferibilmente in frigorifero o in un luogo fresco.

Quantità, temperature e tempi di frittura (fig. 2)

La figura 2 riporta una tabella delle quantità, delle temperature e dei tempi di frittura indicati per i vari tipi di cibo. Seguite sempre le informazioni riportate in questa tabella o sulla confezione degli alimenti.

Pulizia

Lasciate raffreddare completamente l'olio o il grasso (almeno 4 ore) prima di pulire o spostare la friggitrice.

Per pulire l'apparecchio non utilizzate detergenti corrosivi o spugnette abrasive.

Non immergete l'alloggiamento della friggitrice in acqua, in quanto contiene la resistenza e altri componenti elettrici.

1 Tirate il manico del filtro verso l'alto e contemporaneamente premete la linguetta al di sotto del manico per rimuovere il filtro dal coperchio. (fig. 14)

2 Aprite il coperchio.

3 Premete la linguetta di sgancio del coperchio (1) e sollevate il coperchio dall'apparecchio (2). (fig. 15)

4 Estraete il cestello dalla friggitrice.

5 Estraete il contenitore di condensa dalla friggitrice e svuotatelo. (fig. 16)

6 Sollevate il recipiente interno e svuotatelo. (fig. 17)

7 Pulite l'alloggiamento della friggitrice con un panno inumidito con qualche goccia di detergente liquido e/o carta da cucina.

8 Pulite il coperchio, il filtro, il cestello, il recipiente interno e il contenitore di condensa in acqua calda diluita con detergente liquido o detersivo per stoviglie.

Nota:per pulire il filtro, non è necessario estrarlo dal coperchio.

9 Sciacquate i componenti sotto l'acqua corrente e asciugateli accuratamente.

Parti lavabili in lavastoviglie

- Coperchio
- Recipiente interno
- Filtro estraibile
- Cestello
- Contenitore di condensa

Come riporre l'apparecchio

1 Inserite nuovamente tutti i componenti della friggitrice e chiudete il coperchio.

2 Avvolgete il cavo, riponetelo nell'apposito vano e inserite la spina nel perno di fissaggio dedicato. (fig. 18)

3 Sollevate la friggitrice servendovi delle impugnature.

Consigli per la frittura

- Per un riepilogo dei tempi di preparazione e delle impostazioni della temperatura, consultate il capitolo “Quantità, temperature e tempi di frittura”.
- Eliminate la maggiore quantità possibile di ghiaccio e acqua e tamponare il cibo da friggere fino ad asciugarlo.
- Non friggete contemporaneamente elevate quantità di cibo. Consultate il capitolo “Quantità, temperature e tempi di frittura” (la quantità consigliata è contrassegnata da).

Eliminazione dei sapori sgradevoli

Alcuni tipi di cibo, in particolare il pesce, potrebbero conferire all’olio o al grasso un sapore sgradevole. Per neutralizzare il sapore dell’olio o del grasso:

1 Portate l’olio o il grasso a una temperatura di 160°C.

2 Versate nell’olio due strisce sottili di pane o una manciata di prezzemolo.

3 Attendete che scompaiano tutte le bolle, quindi togliere il pane o il prezzemolo dall’olio mediante una spatola.

In questo modo, l’olio e il grasso avranno un sapore neutro.

Patatine fritte

Per ottenere patatine fritte appetitose e croccanti, procedete come indicato di seguito:

1 Utilizzate patate dure, tagliarle a bastoncini e lavarli con acqua fredda,

per evitare che si attacchino durante la frittura.

Nota:Asciugate i bastoncini accuratamente.

2 Friggete le patatine due volte: la prima volta per 4-6 minuti a una temperatura di 160°C, la seconda volta per 5-8 minuti a una temperatura di 175°C.

3 Versate le patatine fritte in un recipiente e scuotetele. Lasciatele raffreddare prima di friggerle una seconda volta.

Tutela dell’ambiente

- Per contribuire alla tutela dell’ambiente, non smaltite l’apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale. (fig. 19)

Rimozione della batteria del timer (solo HD6155)

- Le batterie contengono sostanze potenzialmente nocive per l’ambiente. Non smaltite le batterie insieme ai comuni rifiuti domestici, ma consegnateli a un apposito centro di raccolta ufficiale. Rimuovete sempre la batteria del timer prima dello smaltimento e consegnate il timer a un centro di raccolta ufficiale.

1 Rimuovete il timer dall’apparecchio.

2 Rimuovete il coperchio sul retro del timer servendovi di un piccolo cacciavite a testa piatta.

3 Rimuovete la batteria.

Garanzia e assistenza

Per ulteriori informazioni o eventuali problemi, visitate il sito Web Philips all’indirizzo **www.philips.com** oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips locale (il numero di telefono è riportato nell’opuscolo della garanzia). Qualora non fosse disponibile un Centro Assistenza Clienti locale, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Reparto assistenza Philips Domestic Appliances & Personal Care BV.

Risoluzione dei guasti

Problema	Possibile causa	Soluzione
I cibi non hanno un colore dorato e/o non sono croccanti.	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Per impostare la temperatura corretta, consultate le indicazioni riportate sulla confezione degli alimenti da friggere o il capitolo relativo alle quantità, temperature e tempi di frittura (Fig.2).
	Il tempo di frittura è insufficiente.	Per impostare la temperatura corretta, consultate le indicazioni riportate sulla confezione degli alimenti da friggere o il capitolo “Quantità, temperature e tempi di frittura”.
	Nel cestello c’è troppo cibo.	Non friggete mai contemporaneamente una quantità di cibo superiore a quella riportata nel capitolo relativo alle quantità, temperature e tempi di frittura.
La friggitrice non funziona.	Il controllo di sicurezza della temperatura è stato attivato.	Rivolgetevi a un rivenditore Philips o a un centro di assistenza autorizzato Philips per la sostituzione del fusibile.
La friggitrice produce un forte odore sgradevole.	Il filtro estraibile è ostruito.	Estraete il filtro e lavatelo in acqua bollente diluita con detergente liquido o detersivo per stoviglie.
	L’olio o il grasso sono stati utilizzati troppe volte.	Sostituite l’olio o il grasso. Filtrate regolarmente l’olio o il grasso per conservarli più a lungo.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per prodotti refrigerati.	Utilizzate olio o grasso liquido di buona qualità. Non mescolate mai due tipi differenti di olio o grasso.
Il vapore non viene emesso solo dal filtro.	Il coperchio non è stato chiuso correttamente.	Chiudete il coperchio correttamente.
	Il filtro estraibile è ostruito.	Estraete il filtro e lavatelo in acqua bollente diluita con detergente liquido o detersivo per stoviglie.
Durante la frittura fuoriesce olio o grasso dal bordo della friggitrice.	È stato versato troppo olio o grasso nella friggitrice.	Assicuratevi che il livello di olio o grasso non superi il livello massimo.
	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugate bene il cibo da friggere e attenetevi alle seguenti istruzioni di frittura.
	Nel cestello c’è troppo cibo.	Non friggete mai contemporaneamente una quantità di cibo superiore a quella riportata nel capitolo relativo alle quantità, temperature e tempi di frittura.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Durante la frittura si forma troppo schiuma.	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugate bene il cibo da friggere.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per prodotti refrigerati.	Utilizzate olio o grasso liquido di buona qualità. Non mescolate mai due tipi differenti di olio o grasso.
	Il recipiente interno non è stato accuratamente pulito.	Pulite il recipiente interno come descritto in queste istruzioni.
Il filtro non è stato inserito o è danneggiato.		Visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com o rivolgetevi al rivenditore Philips di zona.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A Deksel
- B Verwijderbaar, afspoelbaar filter
- C Frituurmand
- D Uitneembare binnenpan
- E Dekselontgrendelknop
- F Digitale, verwijderbare timer (alleen HD6155)
- G Temperatuurregelaar
- H Temperatuurlampje
- I Aan/uitknop met aan-lampje
- J Condenswaterbakje
- K Snoeropbergruimte
- L Snoer

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Maak de afzonderlijke onderdelen van de friteuse grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken'). Zorg ervoor dat alle onderdelen helemaal droog zijn voordat u de friteuse vult met olie of vloeibaar frituurvet.
- Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand. Pas op voor hete stoom wanneer u het deksel opent.
- Raak het kijkvenster niet aan omdat dit tijdens het frituren heet wordt.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond buiten het bereik van kinderen.
- Laat het snoer niet over de rand hangen van de tafel of het aanrecht waarop het apparaat staat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- Frituur etenswaren totdat ze goudgeel zijn in plaats van donker of bruin en verwijder verbrande deeltjes. Frituur etenswaren die veel zetmeel bevatten, met name aardappel- en graanproducten, niet op een hogere temperatuur dan 175°C (om het ontstaan van acrylamide te minimaliseren).
- Frituur geen Aziatische rijstkoekjes (of vergelijkbare etenswaren) in dit apparaat. Hierdoor kan de olie of het vet erg gaan spatten of borrelen.
- Zorg er altijd voor dat de friteuse gevuld is met olie of frituurvet tot een niveau dat ligt tussen de twee aanduidingen aan de binnenkant van de binnenpan. Hierdoor voorkomt u dat de friteuse overstroomt of oververhit raakt.
- Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet hebt gevuld, omdat dit het apparaat kan beschadigen.

Automatische uitschakeling (alleen HD6155)

De friteuse schakelt na 2 uur automatisch uit. Als dit gebeurt, gaat het aan-lampje in de aan/uitknop uit.

- Druk opnieuw op de aan/uitknop om het apparaat weer in te schakelen.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Klaarmaken voor gebruik

1 Maak het apparaat schoon voordat u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

2 Open het deksel. (fig. 3)

3 Raadpleeg de tabel met de olie- en vethoeveelheden om te bepalen hoeveel olie of vet u in de friteuse moet doen. (fig. 4)

4 Vul de friteuse met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan niveau tussen de 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding en sluit het deksel. (fig. 5)

Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet hebt gevuld.

Olie en vet

Meng nooit verschillende soorten olie of vet en voeg nooit nieuwe olie of vet toe aan reeds gebruikte olie of gebruikt vet.

Gebruik bij voorkeur frituurolie of vloeibaar frituurvet, liefst plantaardig en rijk aan onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld linolzuur), zoals sojaolie, pindaolie, maïsolie of zonnebloemolie.
Omdat olie en vet hun goede eigenschappen vrij snel verliezen, is het belangrijk dat u de olie of het vet regelmatig ververst (na 10 tot 12 frituurbeurten).
Vervang in elk geval alle olie of al het vet wanneer het gaat bruisen bij verhitting, sterk ruikt of smaakt of donker van kleur en/of stroperig wordt.

Vast frituurvet

U kunt ook vast frituurvet gebruiken, maar in dat geval dient u extra voorzorgsmaatregelen te nemen om spatten van het vet en oververhitting of beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

1 Als u nieuwe blokken vet wilt gaan gebruiken, smelt deze dan eerst langzaam in een gewone pan op laag vuur.

2 Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse.

3 Zet de friteuse met het gestolde vet erin op een plaats waar kamertemperatuur heerst.

4 Als het vet erg koud wordt, kan het gaan spatten wanneer het opnieuw gesmolten wordt. Prik met een vork enkele gaatjes in het gestolde vet om dit te voorkomen. (fig. 6)

Pas op dat u de binnenpan niet beschadigt met de vork.

Het apparaat gebruiken

Frituren

Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter in het deksel.

1 Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte en steek de stekker in het stopcontact. (fig. 7)

2 Druk op de aan/uitknop om de friteuse in te schakelen.
- Het aan-lampje in de aan/uitknop en het temperatuurlampje gaan branden.

3 Stel de temperatuurregelaar in op de vereiste temperatuur. (fig. 8)
Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' voor de juiste temperatuur.

Opmerking:U kunt de frituurmand in de friteuse laten zitten terwijl deze opwarmt.

4 Beweeg het handvat omhoog om de frituurmand in de hoogste stand te zetten. (fig. 9)

5 Druk op de ontgrendelknop om het deksel te openen. Het deksel gaat automatisch open. (fig. 3)

6 Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand.

7 Plaats de frituurmand voorzichtig in de friteuse. Laat deze nog niet in de olie of het vet zakken. (fig. 10)

8 Sluit het deksel.

9 Alleen HD6155: stel de gewenste frituurtijd in (zie 'Timer' in dit hoofdstuk).
U kunt de friteuse ook gebruiken zonder de timer in te stellen.

10 Druk op de ontgrendelknop op het handvat van de frituurmand en zet de frituurmand voorzichtig in de laagste stand. (fig. 11)
Tijdens het frituren gaat het temperatuurlampje af en toe aan en uit om aan te geven dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om te zorgen dat de juiste temperatuur gehandhaafd blijft.

Timer (alleen HD6155)

De timer geeft het einde van de frituurtijd aan, maar schakelt de friteuse NIET uit.

De timer instellen

1 Druk op de timerknop om de frituurtijd in te stellen (in minuten). (fig. 12)
- Enkele seconden nadat u de timer hebt ingesteld, begint deze af te tellen.
- Tijdens het aftellen knippert de resterende frituurtijd op het display. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.
- Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal. Na 10 seconden wordt het geluidssignaal herhaald. Druk op de timerknop om het geluidssignaal uit te schakelen.

Opmerking:U kunt de timerinstelling wissen door twee seconden op de timerknop te drukken (wanneer de timer knippert) tot '00' op het display verschijnt.

De timer verwijderen

De timer is verwijderbaar. Hierdoor kunt u de timer meenemen naar een andere kamer. Zo kunt u, waar u ook bent, altijd horen wanneer de gefrituurde etenswaren klaar zijn.
- Nadat u de vereiste frituurtijd hebt ingesteld, verwijder dan de timer uit de friteuse door de rechterzijde naar u toe te trekken. (fig. 13)

Wanneer de timer een geluidssignaal geeft om aan te geven dat de gefrituurde etenswaren klaar zijn, gaat u terug naar de friteuse en drukt u de timer terug in de friteuse.

Na het frituren

1 Beweeg het handvat omhoog om de frituurmand in de hoogste stand, dat wil zeggen de uitlekstand, te zetten. (fig. 9)

2 Druk op de ontgrendelknop om het deksel te openen. (fig. 3)

Pas op voor de hete stoom en het eventueel spatten van de olie.

3 Neem de frituurmand voorzichtig uit de friteuse.
Neem de frituurmand voorzichtig uit de friteuse. Schud de frituurmand indien nodig uit boven de friteuse om overtollige olie of overtollig frituurvet te verwijderen. Doe de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vetabsorberend papier, bijvoorbeeld keukenpapier.

4 Druk op de aan/uitknop om de friteuse uit te schakelen.
Het aan-lampje in de aan/uitknop gaat uit.

5 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Opmerking:Als u de friteuse slechts af en toe gebruikt, raden we u aan de olie of het vloeibare vet te verwijderen en te bewaren in afgesloten flessen, bij voorkeur in de koelkast of op een koele plaats.

Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden (fig. 2)

In figuur 2 vindt u een overzicht van de hoeveelheden, frituurtemperaturen en bereidingstijden voor verschillende etenswaren. Houd u altijd aan de informatie in deze tabel of op de verpakking van de te frituren etenswaren.

Schoonmaken

Laat de olie of het vet minstens 4 uur afkoelen voordat u de friteuse schoonmaakt of verplaatst.

Gebruik geen schurende (vloeibare) schoonmaakmiddelen of materialen (zoals schuursponsjes) om de friteuse schoon te maken.

Dompel de behuizing van de friteuse niet in water, want deze bevat elektrische onderdelen en het verwarmingselement.

1 Trek het handgreepje van het filter omhoog en druk tegelijkertijd op het lipje onder het handgreepje om het filter uit het deksel te verwijderen. (fig. 14)

2 Open het deksel.

3 Druk op het lipje van de dekselontgrendeling (1) en verwijder het deksel van het apparaat (2). (fig. 15)

4 Neem de frituurmand uit de friteuse.

5 Verwijder het condenswaterbakje uit de friteuse en leeg het bakje. (fig. 16)

6 Til de binnenpan uit de friteuse en verwijder de olie of het vet uit de binnenpan. (fig. 17)

7 Maak de behuizing schoon met een vochtige doek (met een beetje afwasmiddel) en/of keukenpapier.

8 Maak het deksel, het filter, de frituurmand, de binnenpan en het condenswaterbakje schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

Opmerking:Om het filter schoon te maken, kunt u het ook in het deksel laten zitten wanneer u het deksel schoonmaakt.

9 Spoel de onderdelen af met schoon water en droog ze grondig af.

Vaatwasmachinebestendige onderdelen

- Deksel
- Binnenpan
- Verwijderbaar filter
- Frituurmand
- Condenswaterbakje

Opbergen

1 Plaats alle onderdelen terug in/op de friteuse en sluit het deksel.

2 Rol het snoer op, plaats het in de snoeropbergruimte en plaats de stekker in de snoergleuf. (fig. 18)

3 Til de friteuse op aan de handgrepen.

Frituurtips

- Zie hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' voor een overzicht van de bereidingstijden en de temperatuurinstellingen.
- Schud zorgvuldig zoveel mogelijk ijs en water van diepgevroren etenswaren af en dep etenswaren goed droog voordat u ze gaat frituren.
- Frituur niet al te grote hoeveelheden tegelijk. Raadpleeg hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' (de aanbevolen hoeveelheid wordt aangegeven door ☺).

Bijsmaakjes wegwerken

Bepaalde etenswaren, met name vis, kunnen de olie of het vet een bijsmaakje geven. Dit kunt u op de volgende manier verhelpen:

1 Verhit de olie of het vet tot 160°C.

2 Doe twee dunne sneetjes brood of een paar takjes peterselie in de friteuse.

3 Wacht tot er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en schep dan het brood of de peterselie met een spatel uit de friteuse.

De olie of het vet is nu weer neutraal van smaak.

Verse frites

Zo maakt u zelf verse, krokante frites:

1 Snijd vastkokende aardappelen in reepjes. Spoel de reepjes af onder de koude kraan.

Hiermee voorkomt u dat de reepjes tijdens het frituren aan elkaar gaan plakken.

Opmerking:Droog de reepjes goed af.

2 Frituur de verse frites in twee stappen: de eerste keer 4-6 minuten op 160°C en de tweede keer 5-8 minuten op 175°C.

3 Doe de zelfgemaakte frites in een schaal en schud ze. Laat de frites afkoelen voordat u ze voor de tweede keer gaat frituren.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving. (fig. 19)

De batterij van de timer verwijderen (alleen HD6155)

- Batterijen bevatten stoffen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Als u de batterijen afdankt, doe ze dan niet bij het huisvuil, maar lever ze apart in op een officieel aangewezen inzamelpunt voor batterijen. Verwijder altijd de batterij van de timer voordat u de timer afdankt en inlevert op een officieel aangewezen inzamelpunt.

1. Verwijder de timer uit het apparaat.
2. Verwijder de achterkant van de timer met een kleine, platte schroevendraaier.
3. Verwijder de batterij.

Garantie & service

Als u informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.com), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, gaat u naar uw Philips-dealer of neemt u contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	U hebt een te lage temperatuur ingesteld.	Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' voor de juiste temperatuur. (Fig. 2)
	U hebt de etenswaren niet lang genoeg gefrituurd.	Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' voor de juiste frituurtijd.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur nooit meer etenswaren per keer dan de hoeveelheid die wordt vermeld in hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden'.
De friteuse werkt niet.	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om de zekering te laten vervangen.
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het verwijderbare filter is verzadigd.	Verwijder het filter en maak het schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
	De olie of het vet is niet schoon meer.	Ververs de olie of het vet. Zeef de olie of het vet regelmatig om de kwaliteit zo lang mogelijk te behouden.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er ontsnapt stoom door andere openingen dan het filter.	U hebt het deksel niet goed gesloten.	Sluit het deksel goed.
	Het verwijderbare filter is verzadigd.	Verwijder het filter en maak het schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de friteuse.	Er zit te veel olie of vet in de friteuse.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de friteuse het maximumniveau niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt en frituur de etenswaren volgens deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur nooit meer etenswaren per keer dan de hoeveelheid die wordt vermeld in hoofdstuk ‘Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden’.
De olie of het vet schuimt sterk tijdens het frituren.	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
	U hebt de binnenpan niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
Er zit geen filter in het deksel of het filter is beschadigd.		Ga naar de Philips-website (www.philips.com) of ga naar uw plaatselijke Philips-dealer

Generell beskrivelse (fig. 1)

A Lokk
B Avtakbart, vaskbart filter
C Frityrkurv
D Uttagbar innerbolle
E Utløserknapp for lokk
F Digital, avtakbar timer (kun HD6155)
G Temperaturbryter
H Temperaturlampe
I Av/på-bryter med på-lampe
J Beholder for kondensvann
K Oppbevaringsrom for ledningen
L Ledning

Viktig

Les denne bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk, og ta vare på den for senere referanse.

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den skiftes ut av Philips, et servicesenter godkjent av Philips eller liknende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Lever alltid apparatet til et servicesenter som er godkjent av Philips, for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv – det vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Rengjør de enkelte delene av frityrgryten grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring). Kontroller at alle delene er helt tørre før du fyller olje eller flytende fett på frityrgryten.
- Under fritering vil varm damp komme ut gjennom filteret. Hold hendene og ansiktet på god avstand fra dampen. Det kan også komme varm damp når du tar av lokket, så vær forsiktig.
- Ikke berør vinduet, det blir varmt under friteringen.
- Plasser apparatet på et vannrett, jevnt og stabilt underlag, utilgjengelig for barn.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken der apparatet er plassert.
- Dette apparatet er bare beregnet på husholdningsbruk. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, vil ikke garantien være gyldig lenger, og Philips vil da ikke påta seg noe ansvar for eventuelle skader..
- Friter maten gyllen istedenfor mørk eller brun, og fjern brente matrester. Ikke friter mat med mye stivelse, spesielt poteter eller kornprodukter, ved temperaturer over 175 °C (for å unngå at det danner seg store mengder akrylamid).
- Ikke friter asiatiske riskaker (eller lignende typer mat) i dette apparatet. Det kan føre til kraftig oljesprut eller voldsom bobling i oljen eller fettet.
- Kontroller at frityrgryten alltid er fylt med olje eller fett til et nivå mellom de to indikatormerkene på innsiden av innerbeholderen. Dette forhindrer at frityrgryten flyter over eller overopphetes.
- Ikke slå på apparatet før du har fylt det med olje eller fett, siden dette kan skade apparatet.

Automatisk av-funksjon (kun HD6155)

Frityrgryten slås automatisk av etter to timer. Da slukkes på-lampen i av/på-knappen.

- Hvis du vil slå apparatet på igjen, trykker du på av/på-bryteren igjen.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig, og i samsvar med instruksjonene i denne veiledningen, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Før bruk

1 Rengjør apparatet før det brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

2 Åpne lokket. (fig. 3)

3 Se på tabellen for olje/fett for å finne ut hvor mye olje eller fett du bør ha i frityrgryten. (fig. 4)

4 Fyll olje, flytende stekefett eller smeltet fett på frityrgryten til et nivå mellom merket for MIN og MAX, og sett på lokket. (fig. 5)

Ikke slå på apparatet før du har fylt det med olje eller fett.

Olje og fett

Bland aldri forskjellige typer olje eller fett, og bland aldri ny olje eller fett med brukt olje eller fett.

Vi anbefaler at du bruker frityrolje eller flytende frityrfett, fortrinnsvis vegetabilsk olje eller fett som har et høyt innhold av umettede fettsyrer (f.eks. linolsyre), f.eks. soyaolje, jordnøttolje, maisolje eller solsikkeolje.
Fordi olje og fett mister de gunstige egenskapene sine ganske raskt, bør du bytte ut oljen eller fettet regelmessig (etter 10–12 ganger).
Bytt alltid olje eller fett hvis den begynner å skumme ved oppvarming, lukter eller smaker sterkt eller blir mørk og/eller sirupsaktig.

Fett i fast form

Du kan også bruke fett i fast form, men da må du være ekstra forsiktig for å unngå at fettet spruter, og at varmeelementet blir overopphetet eller skadet.

1 Hvis du vil bruke nye blokker med fett, bør du smelte dem sakte på svak varme i en vanlig kasserolle.

2 Hell det smeltede fettet forsiktig i frityrgryten.

3 Oppbevar frityrgryten med det størknede fettet i romtemperatur.

4 Hvis fettet blir veldig kaldt, vil det kanskje begynne å sprute når det smelter. Stikk noen hull i det stivnede fettet med en gaffel for å unngå dette. (fig. 6)

Pass på at innerbeholderen ikke skades av gaffelen.

Bruke apparatet

Fritering

Det kommer ut varm damp fra filteret i lokket under friteringen.

1 Ta hele ledningen ut av ledningsrommet, og sett støpselet i stikkontakten. (fig. 7)

2 Trykk på av/på-bryteren for å slå på frityrgryten.
◗ På-lampen i av/på-bryteren og temperaturlampen lyser.

3 Sett temperaturbryteren på ønsket temperatur. (fig. 8)
Du finner riktig temperatur på emballasjen til maten som skal friteres, eller i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider.

Merk:Kurven kan stå i frityrgryten mens den varmes opp.

4 Løft håndtaket for å heve kurven til den høyeste posisjonen. (fig. 9)

5 Trykk på utløserknappen for å åpne lokket. Lokket åpner seg automatisk. (fig. 3)

6 Ta ut kurven av frityrgryten, og legg maten som skal friteres, i kurven.

7 Sett kurven forsiktig ned i frityrgryten. Ikke senk den ned i oljen eller fettet enda. (fig. 10)

8 Lukk lokket.

9 Kun HD6155: Angi riktig friteringstid (se avsnittet Timer i dette avsnittet).
Du kan også bruke frityrgryten uten å stille inn timeren.

10 Trykk på utløserknappen på kurvens håndtak, og senk kurven forsiktig til den laveste posisjonen. (fig. 11)
Under friteringen slås temperaturlampen av og på for å vise at varmeelementet slås av og på for å opprettholde riktig temperatur.

Timer (kun HD6155)

Timeren angir at friteringstiden er ferdig, men den slår IKKE av frityrgryten.

Stille inn timeren

1 Trykk på timerknappen for å angi friteringstiden i minutter. (fig. 12)
- Nedtellingen begynner noen sekunder etter at du har stilt inn friteringstiden.
- Mens nedtellingen pågår, blinker den gjenværende friteringstiden på displayet. Det siste minuttet vises i sekunder.
- Når den forhåndsinnstilte tiden er gått, hører du et lydsignal, som gjentas etter 10 sekunder. Trykk på timerknappen for å stoppe lydsignalet.

Merk:Du kan slette tidsinnstillingen ved å trykke på timerknappen i to sekunder (når timeren blinker) til 00 vises.

Ta av timeren
Timeren kan tas av, slik at du kan ta den med deg til et annet rom. På denne måten kan du høre lydsignalet som indikerer at maten er ferdig, uansett hvor du er.
- Etter at du har angitt riktig friteringstid, tar du timeren av frityrgryten ved å dra den høyre siden mot deg. (fig. 13)

Når timeren gir fra seg et lydsignal for å indikere at den friterte maten er ferdig, går du tilbake til frityrgryten og setter timeren tilbake på frityrgryten.

Etter fritering

1 Løft håndtaket for å heve kurven til den høyeste stillingen, dvs. posisjonen for avrenning. (fig. 9)

2 Trykk på utløserknappen for å åpne lokket. (fig. 3)

Pass deg for varm damp og eventuell oljesprut.

3 Ta kurven forsiktig ut av frityrgryten.
Ta kurven forsiktig ut av frityrgryten. Rist kurven over frityrgryten om nødvendig for å fjerne overflødig olje eller fett. Hell den friterte maten over i en bolle eller dørslag med fettabsorberende papir, f.eks. tørkepapir.

4 Trykk på av/på-bryteren for å slå av frityrgryten.
På-lampen i av/på-bryteren slukkes.

5 Koble fra apparatet etter bruk.

Merk:Hvis du ikke bruker frityrgryten regelmessig, anbefaler vi at du fjerner olje eller flytende fett og oppbevarer oljen/fettet i lukkede boller/beholdere, helst i kjøleskapet eller et annet kjølig sted.

Mengder, temperaturer og friteringstider (fig. 2)

I figur 2 finner du en oversikt over mengder, friteringstemperaturer og tilberedningstider for forskjellige typer mat. Hold deg alltid til informasjonen i denne tabellen eller på emballasjen til maten som skal friteres.

Vaske

La oljen eller fettet avkjøles i minst fire timer før du rengjør eller flytter frityrgryten.

Ikke bruk slipemidler, skrubb eller lignende til rengjøring av apparatet.

Ikke senk ytterbeholderen på frityrgryten ned i vann, siden den inneholder elektriske deler samt varmeelementet.

1 Trekk filterkanten opp og skyv tappen under kanten samtidig for å fjerne filteret fra lokket. (fig. 14)

2 Åpne lokket.

3 Trykk på lokkutløsertappen (1) og løft lokket av apparatet (2). (fig. 15)

4 Løft frityrkurven ut av apparatet.

5 Fjern beholderen for kondensvann fra frityrgryten og tøm den. (fig. 16)

6 Løft innerbeholderen ut av apparatet, og hell ut oljen eller fettet. (fig. 17)

7 Rengjør ytterbeholderen med en fuktig klut (med litt oppvaskmiddel) og/eller kjøkkenpapir.

8 Rengjør lokket, filteret, kurven, innerbeholderen og beholderen for kondensvann i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen.

Merk:Du kan også rengjøre filteret ved å la det stå i lokket når du rengjør lokket.

9 Skyll delene med friskt vann og tørk dem grundig.

Deler som kan vaskes i oppvaskmaskin

- Lokk
- Innerbeholder
- Avtakbart filter
- Frityrkurv
- Beholder for kondensvann

Oppbevaring

1 Sett alle delene på plass i/på frityrgryten og lukk lokket.

2 Rull opp ledningen, legg den inn i oppbevaringsrommet og sett støpselet inn i ledningsholderen. (fig. 18)

3 Løft frityrgryten etter håndtakene.

Friteringstips

- Du finner en oversikt over tilberedningstider og temperaturinnstillinger i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider.
- Rist forsiktig av mest mulig is og vann og tørk av maten før fritering.
- Ikke friter store porsjoner om gangen. Se avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider (anbefalt mengde angis med ☺).

Fjerne uønsket smak

Noen typer mat, spesielt fisk, kan gi oljen eller fettet en ubehagelig smak. Hvis du vil nøytralisere smaken på oljen eller fettet, kan du gjøre følgende:

1 Varm opp oljen eller fettet til en temperatur på 160 °C.

2 Legg to tynne brødskiver eller noen persilledusker i oljen.

3 Vent til det slutter å boble, og ta deretter brødet eller persillen ut av frityrgryten med en hullsleiv.

Oljen eller fettet har nå en nøytral smak igjen.

Hjemmelaget pommes frites

Slik lager du de mest velsmakende og sprø pommes frites:

1 Bruk faste poteter og skjær dem i avlange biter. Skyll disse i kaldt vann.

På den måten unngår du at bitene kleber seg til hverandre under friteringen.

Merk: Tørk potetbitene godt.

2 Friter pommes frites-bitene to ganger: først i 4–6 minutter ved 160 °C og deretter i 5–8 minutter ved 175 °C.

3 Ha de hjemmelagde pommes frites-bitene i en skål og rist dem. Avkjøl pommes frites-bitene før du friterer dem for andre gang.

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet. (fig. 19)

Fjerne timerbatteriet (kun HD6155)

- Batterier inneholder stoffer som kan forurense miljøet. Ikke kast batterier i restavfallet, men lever dem på et offentlig innsamlingssted for batterier. Ta alltid ut timerbatteriene før du kaster og leverer inn apparatet på et offentlig innsamlingssted.

1 Ta timeren av apparatet.

2 Fjern bakdekselet på timeren med en liten flat skrutrekker.

3 Ta ut batteriet.

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, kan du gå til Philips' Internett-sider på **www.philips.com** eller ta kontakt med Philips' kundestøtte der du er (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen Philips-kundestøtte der du bor, kan du ta kontakt med den lokale Philips-forhandleren eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Den friterte maten har ikke gyllenbrun farge og/eller er ikke sprø.	Du har valgt for lav temperatur.	Du finner riktig temperatur på emballasjen til maten som skal friteres, eller i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider (fig. 2)
	Du friterte ikke maten lenge nok.	Du finner riktig friteringstid på emballasjen til maten som skal friteres, eller i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider.
	Det er for mye mat i frityrkurven.	Ikke friter mer mat om gangen enn det som er angitt i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider.
Frityrgryten virker ikke.	Varmesikkerhetsbryteren er aktivert.	Henvend deg til en Philips-forhandler eller til et autorisert Philips-servicesenter for å få byttet ut sikringen.
Frityrgryten gir fra seg en sterk, ubehagelig lukt.	Det avtakbare filteret er tett.	Fjern filteret og rengjør det i varmt vann med litt oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskinen.
	Oljen eller fettet er ikke friskt lenger.	Skift ut oljen eller fettet. Sil oljen eller fettet regelmessig for å holde det ferskt lengst mulig.
	Olje- eller fettypen som brukes, egner seg ikke til fritering av mat.	Bruk frityrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland forskjellige typer olje eller fett.
Det kommer damp fra andre steder enn filteret.	Lokket er ikke ordentlig lukket.	Lukk lokket ordentlig.
	Det avtakbare filteret er tett.	Fjern filteret og rengjør det i varmt vann med litt oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskinen.
Olje eller fett renner over kanten på frityrgryten under fritering.	Det er for mye olje eller fett i frityrgryten.	Sørg for at oljen eller fettet i frityrgryten ikke overstiger maksimumsnivået.
	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk godt av maten før du friterer den, og friter maten som beskrevet i denne bruksanvisningen.
	Det er for mye mat i frityrkurven.	Ikke friter mer mat om gangen enn det som er angitt i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider.
Oljen eller fettet skummer kraftig under friteringen.	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk godt av maten før du friterer den.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Olje- eller fettypen som brukes, egner seg ikke til fritering av mat.	Bruk frityrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland forskjellige typer olje eller fett.
	Innerbeholderen er ikke ordentlig rengjort.	Rengjør innerbeholderen slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen.
Det finnes ikke noe filter, eller filteret er skadet.		Besøk våre Internett-sider på www.philips.com eller ta kontakt med din lokale Philips-forhandler.

Descrição geral (fig. 1)

- A Tampa
- B Filtro desmontável e lavável
- C Cesto de fritar
- D Cuba interior destacável
- E Botão para soltar a tampa
- F Temporizador digital desmontável (apenas HD6155)
- G Controlo de temperatura
- H Luz da temperatura
- I Botão ligar/desligar com luz avisadora
- J Recipiente para água condensada
- K Compartimento para arrumação do fio
- L Fio de alimentação

Importante

Leia estas instruções com atenção antes de utilizar o aparelho e guarde-as para uma eventual consulta futura.

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar o aparelho.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com terra.
- Se o fio se estragar, deve ser substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para examinação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a sua validade.
- Limpe cuidadosamente todas as peças da fritadeira antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo 'Limpeza'). Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura líquida.
- Durante a fritura, pode sair algum vapor quente através do filtro. Mantenha o rosto e as mãos a uma distância segura do vapor. Deve também ter cuidado com o vapor quente quando abrir a tampa.
- Não toque na janela de visualização, pois esta aquece durante a fritura.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, lisa e estável, longe do alcance das crianças.
- Não deixe que o fio de alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada de trabalho onde o aparelho está colocado.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Se for utilizado incorrectamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se for utilizado de uma forma que não esteja de acordo com as instruções de utilização, a garantia é considerada nula e a Philips não aceita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Frite os alimentos de modo a ficarem dourados e não escuros, retirando sempre os resíduos de comida queimados. Não frite alimentos com amido, especialmente batatas e cereais, a uma temperatura acima de 175°C (para minimizar a produção de acrilamida).
- Não frite bolos de arroz asiáticos (ou alimentos semelhantes) neste aparelho, pois pode dar origem a salpicos ou bolhas perigosas de óleo ou de gordura.
- Certifique-se de que a fritadeira tem sempre óleo ou gordura num nível situado entre as duas marcas indicadoras na parte interior da cuba, de modo a evitar o derramamento ou o sobreaquecimento.
- Nunca ligue o aparelho antes de o encher com óleo ou gordura, pois pode danificar o aparelho.

Desligar automático (apenas HD6155)

A fritadeira desliga-se automaticamente após 2 horas. Quando isto acontece, a luz avisadora no botão ligar/desligar apaga-se.

- Para voltar a ligar o aparelho, prima novamente o botão ligar/desligar.

Campos Electromagnéticos - EMF (Electro Magnetic Fields)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (EMF). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções presentes no manual de instruções, o aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Preparação

1. Limpe o aparelho antes da primeira utilização (consulte o capítulo ‘Limpeza’).
2. Abra a tampa. (fig. 3)
3. Consulte a tabela de óleo/gordura para determinar a quantidade de óleo ou gordura que deve colocar na fritadeira. (fig. 4)
4. Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida a um nível entre as indicações ‘MIN’ e ‘MAX’, e feche a tampa. (fig. 5)

Nunca ligue o aparelho antes de o encher com óleo ou gordura.

Óleo e gordura

Nunca misture diferentes tipos de óleo ou gordura e nunca adicione óleo ou gordura frescos a óleo ou gordura usados.

Recomenda-se a utilização de óleo ou de gordura líquida para fritar, de preferência óleo ou gordura vegetal ricos em gorduras não saturadas (por exemplo, ácido linoleico), tais como óleo de soja, óleo de amendoim, óleo de milho ou óleo de girassol.
Como o óleo e a gordura perdem as suas propriedades de sabor rapidamente, deve mudar o óleo ou a gordura regularmente (depois de 10-12 vezes).
Mude sempre o óleo ou a gordura se começar a fazer espuma quando quente, se tiver um cheiro ou um sabor forte, ou se ficar escuro e/ou axaropado.

Gordura sólida

Também é possível usar gordura sólida de fritura mas, neste caso, são necessárias precauções extra para evitar que a gordura salpique e a resistência entre em sobreaquecimento ou se estrague.

1. Se quiser usar novos blocos de gordura, derreta-os primeiro lentamente em lume brando numa frigideira normal.
2. Deite a gordura derretida com cuidado para dentro da fritadeira.
3. Guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.
4. Se a gordura ficar muito fria, poderá salpicar quando derreter. Para o evitar, pique a gordura solidificada com um garfo. (fig. 6)

Tenha cuidado para não estragar a cuba interior com o garfo.

Utilização do aparelho

Fritar

Existem fugas de vapor quente do filtro na tampa durante a fritura.

1 Puxe todo o fio para fora do compartimento de arrumação e ligue a ficha à tomada eléctrica. (fig. 7)

2 Prima o botão ligar/desligar para ligar a fritadeira.
- A luz avisadora no botão ligar/desligar e a luz da temperatura acendem-se.

3 Regule o controlo da temperatura para o valor pretendido. (fig. 8)
Para obter informações sobre a temperatura adequada, consulte a embalagem do alimento a ser frito ou o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura'.

Nota:Pode deixar o cesto na fritadeira enquanto esta aquece.

4 Levante a pega para elevar o cesto para a posição mais alta. (fig. 9)

5 Prima o respectivo botão para abrir a tampa. A tampa abre-se automaticamente. (fig. 3)

6 Retire o cesto da fritadeira e coloque os alimentos dentro do cesto.

7 Coloque cuidadosamente o cesto na fritadeira. Não o baixe de imediato para o óleo ou gordura. (fig. 10)

8 Feche a tampa.

9 Apenas HD6155: Defina o tempo de fritura adequado (consulte a secção 'Temporizador' neste capítulo).
Também é possível utilizar a fritadeira sem temporizador.

10 Prima o botão de libertação na pega do cesto e baixe o cesto cuidadosamente para a posição mais baixa. (fig. 11)
Durante a fritura, a luz da temperatura acende-se e apaga-se de tempos a tempos para indicar que a resistência está ligada e desligada para manter a temperatura correcta.

Temporizador (apenas HD6155)

O temporizador indica o final do tempo de fritura, mas NÃO desliga a fritadeira.

Regulação do temporizador

1 Prima o botão do temporizador para definir o tempo de fritura em minutos. (fig. 12)
- Alguns segundos após ter definido o tempo de fritura, o temporizador começa a contagem decrescente.
- Enquanto o temporizador efectua a contagem decrescente, o tempo restante de fritura fica intermitente no visor. O último minuto é apresentado em segundos.
- Quando o tempo predefinido tiver terminado, será emitido um sinal sonoro. Após 10 segundos, o sinal sonoro repete-se. Prima o botão do temporizador para parar o sinal sonoro.

Nota:Pode apagar a definição do temporizador premindo o botão do temporizador durante 2 segundos (quando o temporizador estiver intermitente), até aparecer '00'.

Remoção do temporizador

O temporizador é desmontável, o que lhe permite levá-lo para outra divisão da casa. Desta forma, poderá ouvir o sinal sonoro onde quer que esteja, e saberá que os alimentos fritos estão prontos.
- Após ter definido o tempo de fritura pretendido, remova o temporizador da fritadeira puxando o lado direito na sua direcção. (fig. 13)

Quando o temporizador emitir um sinal sonoro indicando que os alimentos fritos estão prontos, volte a colocar o temporizador na fritadeira.

Após a fritura

1 Levante a pega para elevar o cesto para a posição mais alta, ou seja, para a posição de escorrer. (fig. 9)

2 Prima o botão de libertação para abrir a tampa. (fig. 3)

Tenha atenção ao vapor quente e à possibilidade de o óleo salpicar.

3 Retire cuidadosamente o cesto da fritadeira.
Retire cuidadosamente o cesto da fritadeira. Se necessário, agite o cesto por cima da fritadeira para remover o óleo ou a gordura em excesso. Coloque os alimentos fritos num recipiente ou escorredor com papel absorvente, como por exemplo papel de cozinha.

4 Prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira.
A luz avisadora no botão ligar/desligar apaga-se.

5 Desligue da corrente após cada utilização.

Nota:Se não utilizar a fritadeira regularmente, aconselhamos a que remova o óleo ou a gordura líquida e a guarde em recipientes hermeticamente fechados, de preferência no frigorífico ou num local fresco.

Quantidades, temperaturas e tempos de fritura (fig. 2)

Na figura 2 encontra uma visão geral das quantidades, temperaturas de fritura e tempos de preparação para vários tipos de alimentos. Consulte sempre as informações nesta tabela ou na embalagem dos alimentos a fritar.

Limpeza

Deixe que o óleo ou a gordura arrefeça durante, pelo menos, 4 horas antes de limpar ou mover a fritadeira.

Não utilize quaisquer agentes ou materiais de limpeza (líquido) abrasivos (por exemplo, esfregões) para limpar o aparelho.

Não mergulhe o corpo da fritadeira em água, pois este contém componentes eléctricos, bem como a resistência.

1 Puxe a saliência do filtro para cima e prima a patilha por baixo da saliência ao mesmo tempo para remover o filtro da tampa. (fig. 14)

2 Abra a tampa.

3 Prima a patilha de libertação da tampa (1) e levante a tampa do aparelho (2). (fig. 15)

4 Levante o cesto de fritar e retire-o do aparelho.

5 Remova o recipiente para água condensada da fritadeira e esvazie-o. (fig. 16)

6 Retire a cuba interior do aparelho e retire o óleo ou a gordura. (fig. 17)

7 Lave o corpo do aparelho com um pano húmido (com detergente líquido) e/ou papel de cozinha.

8 Lave a tampa, o filtro, o cesto, a cuba interior e o recipiente para água condensada com água quente e detergente líquido, ou na máquina de lavar loiça.

Nota:Para a limpeza do filtro, também pode deixá-lo na tampa quando a limpar.

9 Enxagúe as peças com água limpa e limpe-as cuidadosamente.

Peças laváveis na máquina

- Tampa
- Cuba interior
- Filtro desmontável
- Cesto de fritar
- Recipiente para água condensada

Arrumação

1 **Volte a colocar todas as peças na fritadeira e feche a tampa.**

2 **Enrole o fio, coloque-o no compartimento para arrumação do fio e insira a ficha na respectiva ranhura de fixação. (fig. 18)**

3 **Levante a fritadeira pelas pegas.**

Sugestões de fritura

- Para uma visão geral sobre a definição de tempos de preparação e temperaturas, consulte o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura'.
- Retire cuidadosamente o máximo de gelo e de água possível, e seque cuidadosamente os alimentos que for fritar.
- Não frite grandes quantidade de uma só vez. Consulte o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura' (a quantidade recomendada está indicada com).

Como eliminar sabores desagradáveis

Certos tipos de alimentos, especialmente o peixe, podem conferir um sabor desagradável ao óleo ou à gordura. Para neutralizar o sabor do óleo ou da gordura:

1 **Aqueça o óleo ou a gordura a uma temperatura de 160°C.**

2 **Coloque duas fatias finas de pão ou algumas folhas de salsa no óleo.**

3 **Aguarde até não aparecerem mais bolhas e depois retire o pão ou a salsa da fritadeira com a ajuda duma espátula.**

O óleo ou a gordura terão readquirido o seu sabor neutro.

Batatas fritas caseiras

Para preparar umas batatas fritas bem saborosas e estaladiças, proceda da seguinte forma:

1 **Utilize batatas de boa qualidade e corte-as em palitos. Passe os palitos por água fria.**

Assim, os palitos não se colam uns aos outros durante a fritura.

Nota:Seque bem os palitos.

2 **Frite as batatas duas vezes: na primeira vez, durante 4 a 6 minutos a uma temperatura de 160°C; na segunda vez, durante mais 5 a 8 minutos a uma temperatura de 175°C.**

3 **Coloque as batatas fritas caseiras num recipiente e agite-as. Deixe-as arrefecer antes de as fritar pela segunda vez.**

Ambiente

- **Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente. (fig. 19)**

Remoção da pilha do temporizador (apenas HD6155)

- As pilhas contêm substâncias que podem poluir o ambiente. Não deite fora pilhas com o lixo doméstico normal; coloque-as num ponto de recolha oficial. Retire sempre a pilha do temporizador antes de se desfazer dele e entregue o temporizador num ponto de recolha oficial.

1. Retire o temporizador do aparelho.
2. Remova a parte de trás do temporizador com uma pequena chave de fendas.
3. Retire a bateria.

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou se tiver algum problema, visite o site da Philips em **www.philips.pt** ou contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (encontrará o número de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se ao distribuidor Philips local ou contacte o Departamento de Assistência da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Resolução de problemas

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos fritos não ficaram com uma cor dourada e/ou não ficaram estaladiços.	Seleccionou uma temperatura demasiado baixa.	Consulte a embalagem do alimento a ser frito ou o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura' para saber qual é a temperatura correcta. (Fig. 2)
	Não permitiu que os alimentos fritassem durante o tempo suficiente.	Consulte a embalagem do alimento a ser frito ou o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura' para saber quais os tempos de fritura correctos.
	Colocou muita quantidade no cesto.	Nunca frite mais comida de cada vez do que a quantidade mencionada no capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura'.
A fritadeira não funciona.	O dispositivo de segurança térmica foi activado.	Dirija-se ao seu revendedor Philips ou a um centro de assistência autorizado da Philips para proceder à substituição do fusível.
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O filtro desmontável está saturado.	Remova o filtro e lave-o com água quente e detergente líquido, ou na máquina de lavar loiça.
	O óleo ou a gordura já não está fresco/a.	Mude o óleo ou a gordura. Deve coar o óleo ou a gordura com alguma regularidade para manter a sua frescura.
	O tipo de óleo ou de gordura utilizado não é o mais adequado para fritura a alta temperatura.	Utilize óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.

Problema	Causa provável	Solução
Sai vapor de outros sítios além do filtro.	A tampa não está fechada correctamente.	Feche a tampa correctamente.
	O filtro desmontável está saturado.	Remova o filtro e lave-o com água quente e detergente líquido, ou na máquina de lavar loiça.
O óleo ou a gordura sai pela extremidade da fritadeira durante a fritura.	A fritadeira tem muito óleo ou muita gordura.	Certifique-se de que o óleo ou a gordura não excedem o nível máximo.
	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque os alimentos cuidadosamente antes de os fritar e frite-os de acordo com estas instruções de utilização.
	Colocou muita quantidade no cesto de fritura.	Nunca frite mais comida de cada vez do que a quantidade mencionada no capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura'.
O óleo ou a gordura faz muita espuma durante a fritura.	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque cuidadosamente os alimentos antes de os fritar.
	O tipo de óleo ou de gordura utilizado não é o mais adequado para fritura a alta temperatura.	Utilize óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
	Não limpou a cuba interior correctamente.	Limpe a cuba interior conforme se descreve nestas instruções.
Não há qualquer filtro ou este está danificado.		Visite o site da Philips em www.philips.pt ou dirija-se ao revendedor Philips local.

Allmän beskrivning (Bild 1)

A Lock
B Löstagbart, tvättbart filter
C Frityrkorg
D Löstagbar innerskål
E Frigöringsknapp för lock
F Digital, löstagbar timer (endast HD6155)
G Temperaturreglage
H Temperaturlampa
I På/av-knapp med strömlampa
J Kondensvattenbehållare
K Sladdförvaringsutrymme
L Nätsladd

Viktigt

Läs instruktionerna noga innan du använder apparaten och spara dem ifall du behöver dem igen.

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserat serviceombud eller en lika kvalificerad tekniker för att undvika fara.
- Lämna alltid in apparaten till ett av Philips auktoriserade serviceombud för undersökning eller reparation. Försök inte reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Rengör fritösens olika delar noggrant innan du använder den första gången (se kapitlet Rengöring). Se till att alla delar är helt torra innan du fyller fritösen med olja eller flytande matfett.
- Under friteringen strömmar det ut het ånga genom filtret. Håll händerna och ansiktet borta från ångan. Tänk på att het ånga kan strömma ut när du öppnar locket.
- Rör inte vid fönstret eftersom det blir varmt under friteringen.
- Placera apparaten på en horisontell, jämn och stabil yta utom räckhåll för barn.
- Se till att nätsladden inte hänger över kanten på bordet eller arbetsbänken där apparaten står.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk, eller på annat sätt än vad som anges i anvisningarna, upphör garantin att gälla, och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Fritera maten gyllengul istället för mörk eller brun och ta bort brända rester. Fritera inte stärkelserik mat, speciellt potatis och spannmålsprodukter, vid temperaturer över 175 °C (för att minska produktionen av akrylamid).
- Fritera inte asiatiska riskakor (eller liknande typer av mat) i apparaten. Det kan göra att oljan eller matfettet stänker eller bubblar kraftigt.
- Se till att fritösen alltid är fylld med olja eller matfett till en nivå mellan de två markeringarna på insidan av innerskålen för att förhindra att oljan eller matfettet antingen svämmar över eller överhettas.
- Slå inte på apparaten förrän du fyllt på olja eller matfett eftersom apparaten annars kan skadas.

Automatisk avstängning (endast HD6155)

Fritösen stängs av automatiskt efter två timmar. När det händer slocknar på/av-knappens strömlampa.

- Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen igen.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och i enlighet med instruktionerna i den här bruksanvisningen är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Förberedelser inför användning

1 Rengör apparaten innan du använder den första gången (se kapitlet Rengöring).

2 Öppna locket. (Bild 3)

3 Se tabellen för olja/matfett för att avgöra hur mycket olja eller matfett du ska hälla i fritösen. (Bild 4)

4 Fyll fritösen med olja, flytande matfett eller smält fast matfett till en nivå mellan MIN- och MAX-nivåerna och stäng locket. (Bild 5)

Slå inte på apparaten innan du har fyllt på olja eller matfett.

Olja och matfett

Blanda inte olika typer av olja eller matfett och fyll inte på ny olja eller matfett tillsammans med använd olja eller matfett.

Vi rekommenderar att du använder friteringsolja eller flytande friteringsfett. Använd helst vegetabilisk olja eller fett som innehåller omättat fett (t.ex. linolsyra), som sojaolja, jordnötsolja, majsolja eller solrosolja.
Eftersom olja och matfett förlorar sina positiva egenskaper förhållandevis snabbt bör du byta ut oljan eller matfettet regelbundet (efter 10–12 gånger).
Byt alltid ut oljan eller matfettet om det börjar skumma vid uppvärmning, om det luktar eller smakar starkt eller om det mörknar och/eller får en sirapsaktig konsistens.

Fast matfett

Du kan också använda fast friteringsfett. Var i så fall extra försiktig så att matfettet inte stänker och så att värmeelementet inte överhettas eller skadas.

1 Om du använder nya bitar matfett smälter du fettet långsamt på låg värme i en vanlig kastrull.

2 Häll försiktigt över det smälta fettet i fritösen.

3 Förvara fritösen med det stelnade matfettet vid rumstemperatur.

4 Om matfettet blir väldigt kallt kan det börja stänka när det smälter. Stick några hål i det stelnade matfettet med en gaffel för att undvika detta. (Bild 6)

Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

Använda apparaten

Fritering

Het ånga kommer ut från filtret i locket under friteringen.

1 Ta ut hela sladden från sladdförvaringsutrymmet och sätt kontakten i vägguttaget. (Bild 7)

2 Tryck på på/av-knappen för att slå på fritösen.
- På/av-knappens strömlampa och temperaturlampan tänds.

3 Ställ in önskad temperatur med temperaturreglaget. (Bild 8)

Information om temperaturen finns på förpackningen till den mat som ska friteras eller i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider.

Obs!Du kan lämna kvar korgen i fritösen medan den värms upp.

4 Lyft handtaget för att höja korgen till det högsta läget. (Bild 9)

5 Tryck på frigöringsknappen för att öppna locket. Locket öppnas automatiskt. (Bild 3)

6 Lyft ut korgen ur fritösen och lägg maten som ska friteras i korgen.

7 Sätt försiktigt i korgen i fritösen. Sänk inte ned den i oljan eller matfettet ännu. (Bild 10)

8 Stäng locket.

9 Endast HD6155: Ställ in önskad friteringstid (se avsnittet Timer i det här kapitlet).
Du kan också använda fritösen utan att ställa in timern.

10 Tryck på frigöringsknappen på korgens handtag och sänk försiktigt ned korgen till det lägsta läget. (Bild 11)
Under friteringen tänds och släcks temperaturlampan då och då för att visa att värmeelementet slås på och av så att rätt temperatur bibehålls.

Timer (endast HD6155)

Timern anger slutet på friteringstiden, men stänger INTE av fritösen.

Ställa in timern

1 Tryck på knappen på timern för att ställa in friteringstiden i minuter. (Bild 12)
- Ett par sekunder efter att du har ställt in friteringstiden börjar timern räkna ned.
- Samtidigt som timern räknar ned blinkar den återstående friteringstiden i teckenfönstret. Den sista minuten visas i sekunder.
- När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal. Efter 10 sekunder upprepas ljudsignalen. Tryck på timerknappen för att stoppa ljudsignalen.

Obs!Du kan radera timerinställningen genom att trycka på timerknappen i två sekunder (timern blinkar) tills 00 visas.

Ta bort timern

Timern är löstagbar. På så sätt kan du ta med dig timern till ett annat rum. Du kan då höra ljudsignalen som anger att den friterade maten är klar var du än befinner dig.
- Efter att du ställt in önskad friteringstid tar du bort timern från fritösen genom att dra den högra sidan mot dig. (Bild 13)

När timern avger en ljudsignal för att ange att den friterade maten är klar går du till fritösen och trycker fast timern på den.

Efter fritering

1 Lyft handtaget för att höja korgen till det högsta läget, dvs. avrinningsläget. (Bild 9)

2 Tryck på frigöringsknappen för att öppna locket. (Bild 3)

Se upp för het ånga och stänk som kan komma från oljan.

3 Ta försiktigt upp korgen ur fritösen.
Ta försiktigt upp korgen ur fritösen. Om det behövs tar du bort överflödig olja eller matfett genom att skaka korgen över fritösen. Lägg den friterade maten i en skål eller ett durkslag med fettabsorberande papper, t.ex. hushållspapper.

4 Tryck på på/av-knappen för att stänga av fritösen.
På/av-knappens strömlampa slocknar.

5 Dra ur nätsladden efter användning.

Obs!Om du inte använder fritösen regelbundet rekommenderar vi att du häller ur oljan eller det flytande matfettet och förvarar det i en tättslutande behållare, helst i kylskåp eller på någon annan sval plats.

Mängder, temperaturer och friteringstider (Bild 2)

I bild 2 visas en översikt över mängder, friteringstemperaturer och tillredningstider för olika typer av mat. Håll dig alltid till informationen i tabellen eller på förpackningen till den mat som ska friteras.

Rengöring

Låt oljan eller matfettet svalna i minst fyra timmar innan du rengör eller flyttar fritösen.

Använd inte slipande (flytande) rengöringsmedel eller redskap (t.ex. skursvampar) för att rengöra apparaten.

Sänk inte ned fritösen i vatten, eftersom den innehåller elektriska komponenter och värmeelement.

1 Dra den utskjutande kanten på filtret uppåt och tryck samtidigt på fliken under kanten för att ta bort filtret från locket. (Bild 14)

2 Öppna locket.

3 Tryck på lockets frigöringsflik (1) och lyft bort locket från apparaten (2). (Bild 15)

4 Lyft ut frityrkorgen ur apparaten.

5 Ta bort kondensvattenbehållaren från fritösen och töm den. (Bild 16)

6 Lyft ut innerskålen och ta bort oljan eller matfettet. (Bild 17)

7 Rengör höljet med en fuktig trasa (tillsätt lite diskmedel) och/eller hushållspapper.

8 Rengör locket, filtret, korgen, innerskålen och kondensvattenbehållaren i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskin.

Obs!Om du vill rengöra filtret kan du även lämna kvar det i locket när du rengör locket.

9 Skölj delarna i rent vatten och torka dem ordentligt.

Delar som kan diskas i diskmaskin

- Lock
- Innerskål
- Löstagbart filter
- Frityrkorg
- Kondensvattenbehållare

Förvaring

1 Sätt tillbaka alla delar i/på fritösen och stäng locket.

2 Rulla ihop sladden, lägg den i sladdförvaringsutrymmet och sätt fast kontakten i sladdfästet. (Bild 18)

3 Lyft fritösen i handtagen.

Friteringstips

- En översikt över tillredningstider och temperaturinställningar finns i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider.

- Skaka försiktigt bort så mycket is och vatten som möjligt och torka av maten som ska friteras tills den är ordentligt torr.
- Fritera inte mycket stora mängder mat på en gång. Läs i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider (rekommenderad mängd anges med ☺).

Bli av med oönskad bismak

Vissa typer av mat, speciellt fisk, kan ge oljan eller matfettet en obehaglig bismak. Gör så här för att neutralisera smaken på oljan/matfettet:

1 Hetta upp oljan eller matfettet till 160 °C.

2 Lägg ned två tunna skivor bröd eller några persiljekvistar i oljan.

3 Vänta tills du inte ser några bubblor längre och lyft sedan ur brödet eller persiljan ur fritösen med en stekspade.

Nu har oljan eller matfettet en neutral smak igen.

Hemgjorda pommes frites

Gör så här för att få de godaste och krispigaste pommes fritesen:

1 Använd fast potatis och skär den i stavar. Skölj stavarna med kallt vatten.

På så sätt klibbar de inte ihop under friteringen.

Obs!Låt stavarna torka ordentligt.

2 Fritera pommes fritesen två gånger: första gången i 4–6 minuter vid en temperatur på 160 °C och andra gången i 5–8 minuter vid en temperatur på 175 °C.

3 Lägg de hemgjorda pommes fritesen i en skål och skaka dem. Låt pommes fritesen svalna innan du friterar dem den andra gången.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön. (Bild 19)

Ta ut timerns batteri (endast HD6155)

- Batterier innehåller ämnen som kan vara skadliga för miljön. Släng inte batterier i hushållssoporna, utan lämna in dem vid en återvinningsstation för batterier. Ta alltid ut timerns batteri innan du kasserar timern och lämnar in den vid en återvinningsstation.

1 Ta bort timern från apparaten.

2 Ta bort timerns baksida med en liten spårskruvmejsel.

3 Ta ut batteriet.

Garanti och service

Om du behöver information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på **www.philips.com** eller kontakta Philips kundtjänstcenter i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns något kundtjänstcenter i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare eller kontaktar serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den friterade maten är inte gyllenbrun och/eller den är inte krispig.	Du har valt en för låg temperatur.	Läs på förpackningen till den mat som ska friteras eller i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider för rätt temperatur (bild 2).
	Du har inte friterat maten tillräckligt länge.	Läs på förpackningen till den mat som ska friteras eller i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider för rätt friteringstid.
	Det är för mycket mat i korgen.	Fritera aldrig mer mat än den mängd som anges i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider.
Fritösen fungerar inte.	Värmebrytaren har aktiverats.	Vänd dig till en Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud för att få säkringen utbytt.
Fritösen avger en stark obehaglig lukt.	Det löstagbara filtret är igensatt.	Ta bort filtret och rengör det i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskin.
	Oljan eller matfettet är inte rent längre.	Byt ut oljan eller matfettet. Sila oljan eller matfettet regelbundet så håller de sig fräscha längre.
	Den typ av olja eller matfett som du använder är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett av god kvalitet. Blanda inte olika sorters olja eller matfett.
Ånga avges från andra ställen än filtret.	Du har inte stängt locket ordentligt.	Stäng locket ordentligt.
	Det löstagbara filtret är igensatt.	Ta bort filtret och rengör det i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskin.
Olja/matfett rinner över kanten på fritösen under fritering.	Det är för mycket olja/matfett i fritösen.	Kontrollera att oljan eller matfettet i fritösen inte överstiger den högsta nivån.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den och fritera maten enligt anvisningarna i den här användarhandboken.
	Det är för mycket mat i frityrkorgen.	Fritera aldrig mer mat än den mängd som anges i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider.
Oljan/matfettet skummar mycket under friteringen.	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Den typ av olja eller matfett som du använder är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett av god kvalitet. Blanda inte olika sorters olja eller matfett.
	Du har inte rengjort innerskålen ordentligt.	Diska innerskålen enligt beskrivningen i den här bruksanvisningen.
Det finns inget filter isatt eller så är filtret skadat.		Gå till Philips webbplats på www.philips.com eller vänd dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

- A Kapak
- B Sökülebilir, yıkanabilir filtre
- C Kızartma sepeti
- D Sökülebilir iç hazne
- E Kapak açma düğmesi
- F Dijital, sökülebilir saat (yalnızca HD6155)
- G Sıcaklık ayar düğmesi
- H Sıcaklık ışığı
- I Güç açık ışıklı açma/kapama anahtarı
- J Yoğunlaşmış su haznesi
- K Kordon muhafaza bölmesi
- L Kordon

Önemli

Lütfen cihazı kullanmadan önce verilen talimatları dikkatli şekilde okuyun. İleride başvurmak için bu talimatları saklayın.

- **Cihazı fişe takmadan önce, üstünde yazılı olan voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uygun olup olmadığını kontrol edin.**
- **Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.**
- **Cihazın elektrik kordonu herhangi bir şekilde zarar görmüşse, Philips tarafından, yetkili Philips servisleri tarafından ya da benzer şekilde onaylanmış kişiler tarafından değiştirilmelidir.**
- **Cihazı, kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine götürün. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın, aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirecektir.**
- **İlk kullanımdan önce, fritözün ayrılabilen parçalarını iyice temizleyin (bkz. 'Temizleme'). Fritözü yağ ile doldurmadan önce, her parçanın tamamen kuru olduğundan emin olun.**
- **Kızartma sırasında, filtreden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü bu buhardan uzakta tutunuz. Ayrıca kapağı açtığınızda da sıcak buhardan kendinizi korumaya dikkat edin.**
- **Kızartma sırasında ısındığından, izleme penceresine dokunmayın.**
- **Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine, çocukların erişemeyecekleri yere yerleştirin.**
- **Elektrik kablosunun, cihazın yerleştirildiği masa ya da tezgahtan sarkmamasına dikkat edin**
- **Bu cihaz yalnızca evde kullanıma yöneliktir. Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.**
- **Yiyecekleri, koyu ya da kahverengi yerine altın sarısı renginde kızartmaya özen gösterin ve yanmış artıkları temizleyin. Patates veya hububat gibi nişasta içeren gıdaları (akrilamit oluşumunu en aza indirmek için) 175°C'nin üzerinde kızartmamaya dikkat edin.**
- **Bu cihazda pirinç kekleri (ya da benzer türde yiyecekler) kızartmayın. Bu, yağın şiddetli bir biçimde sıçramasına ya da fokurdamasına neden olabilir.**
- **Yağın taşmasını ya da aşırı ısınmasını engellemek için, fritöze doldurulan yağın, iç kabın iç tarafındaki iki gösterge işareti arasında olduğundan emin olun.**
- **Yağ doldurmadan cihazı açmayın; bu, cihazın zarar görmesine neden olabilir.**

Otomatik kapanma (yalnızca HD6155)

Fritöz 2 saat içinde otomatik olarak kapanır. Bu durumda, açık/kapalı anahtarındaki güç açık lambası söner.

- **Cihazı yeniden açmak için, açık/kapalı anahtarına tekrar basın.**

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlarla uyumludur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

Cihazın kullanıma hazırlanması

1 İlk kullanımdan önce cihazı temizleyin (bkz. 'Temizleme').

2 Kapağı açın. (Şek. 3)

3 Fritöze koymanız gereken yağ miktarı için yağ tablosuna başvurun. (Şek. 4)

4 Fritöze, 'MIN' ve 'MAX' göstergeleri arasındaki bölüm kadar yağ doldurun ve kapağı kapatın. (Şek. 5)

Fritöze yağ doldurmadan önce kesinlikle çalıştırmayın.

Sıvı ve katı yağ

Farklı sıvı ve katı yağ türlerini karıştırmayın ve kullanılmış sıvı veya katı yağa yeni sıvı veya katı yağ eklemeyin.

Kızartma yağı ya da sıvı kızartma yağı kullanmanızı öneririz. Soya yağı, fistık yağı, mısırözü yağı ya da ayçiçek yağı gibi bitkisel yağlar ya da doymamış yağ oranı (örn. linoleik asit) yüksek yağları tercih edin. Yağlar, yararlı özelliklerini çabuk yitirdiğinden, yağı düzenli olarak (10-12 seferden sonra) değiştirmelisiniz.
Isıtıldığında köpürmeye başlayan, ağır bir kokusu olan veya rengi koyulaşıp şurup kıvamına gelen bir yağı hemen değiştirin.

Katı yağ

Katı kızartma yağlarını da kullanabilirsiniz, ancak bu durumda yağın sıçramasını ve ısıtma elemanlarının fazla ısınmalarını ya da hasar görmelerini engellemek için ekstra önlemler almalısınız:

1 Katı yağı ilk olarak normal bir tavada düşük ısıda yavaşça eritin.

2 Eriyen yağı dikkatli bir şekilde fritöze dökün.

3 Fritözü, erittiğiniz yağ halen oda sıcaklığındayken saklayabilirsiniz.

4 Eğer yağ çok soğursa, eridiğinde sıçrama yapabilir. Bunu engellemek için, donan yağa bir çatal yardımı ile delikler açın. (Şek. 6)

Bunu yaparken, iç tasın kaplamasına zarar vermemeye özen gösterin.

Cihazın Kullanımı

Kızartma

Kızartma sırasında kapaktan sıcak yağ çıkabilir.

1 Kordon muhafaza bölmesinden kordonun tamamını çıkartın ve fişi prize takın. (Şek. 7)

2 Fritözü açmak için açma/kapama anahtarına basın.
- Açma/kapama anahtarı üzerindeki güç açık ışığı ve sıcaklık ışığı yanar.

3 Sıcaklık ayar düğmesini gereken sıcaklığa ayarlayın. (Şek. 8)
Gereken sıcaklık için kızartılacak yiyeceğin ambalajına ya da 'Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri' bölümüne bakın.

Not:Fritöz ısınırken sepeti fritözün içine bırakabilirsiniz.

4 Sapından kaldırarak sepeti en yüksek konuma alın. (Şek. 9)

5 Açma düğmesine basarak kapağı açın. (Şek. 3)

6 Sepeti fritözden çıkartın ve kızartılacak yiyeceği sepetin içine atın.

7 Sepeti dikkatlice fritöze koyun. Ancak henüz yağın içine koymayın. (Şek. 10)

8 Kapağı kapatın.

9 Yalnızca HD6155: Gerekli kızartma süresini ayarlayın (bkz. bu bölümdeki 'Zamanlayıcı' bölümü).

Fritözü zamanlayıcıyı ayarlamadan da kullanabilirsiniz.

10 Sepetin sapındaki açma düğmesine basın ve sepeti dikkatlice en alçak konuma alın. (Şek. 11)

Kızartma sırasında, doğru sıcaklığı korunması amacıyla ısıtma elemanının açılıp kapandığını göstermek için, sıcaklık ışığı yanıp sönebilir.

Zamanlayıcı (yalnızca HD6155)

Zamanlayıcı kızartma süresinin sonunu gösterir ancak fritözü KAPATMAZ.

Zamanlayıcının ayarlanması

1 Kızartma süresini dakika cinsinden belirlemek için zaman ayarlama düğmesine basın. (Şek. 12)

- Kızartma süresini ayarlamanızdan birkaç saniye sonra, zamanlayıcı geriye saymaya başlayacaktır.
- Zamanlayıcı geriye sayarken, geri kalan kızartma süresi ekranda yanıp söner. Son dakika saniyelerle gösterilir.
- Ayarlanan süre dolduğunda, sesli bir sinyal duyulur. 10 saniye sonra sesli sinyal tekrarlanır. Sesli sinyali durdurmak için zamanlayıcı düğmesine basın.

Not:Not: Zamanlayıcı düğmesine '00' görünene kadar 2 saniye basarak (bu sırada zamanlayıcı yanıp söner), zamanlayıcı ayarını silebilirsiniz.

Zamanlayıcının sökülmesi

Zamanlayıcı, sökülebilir bir parçadır. Bu da zamanlayıcıyı yanınızda taşıyabilmenizi, örneğin başka bir odaya götürebilmenizi sağlar. Bu şekilde, kızartılan yiyeceğin hazır olduğunu belirten sesli sinyali nerede olursanız olun duyabilirsiniz.

- Gerekli kızartma süresini ayarladıktan sonra, sağ tarafından kendinize doğru çekerek zamanlayıcıyı fritözden sökün. (Şek. 13)

Zamanlayıcı kızartılan yiyeceğin hazır olduğunu belirten sesli sinyali verdiğinde, fritözün yanına dönün ve zamanlayıcıyı fritöze geri takın.

Kızartma yaptıktan sonra

1 Sapından kaldırarak sepeti en yüksek konuma, örn. süzme konumuna alın. (Şek. 9)

2 Açma düğmesine basarak kapağı açın. (Şek. 3)

Sıcak buhara ve kızgın yağ sıçramasına dikkat edin.

3 Sepeti fritözden dikkatlice çıkarın.

Sepeti fritözden dikkatlice çıkarın. Fazla yağı gidermek için gerekirse sepeti fritözün üzerinde sallayın. Kızarmış yiyecekleri içinde yağ emici kağıt, örn. mutfak peçetesi, bulunan bir kaba ya da süzgece koyun.

4 Fritözü kapatmak için açma/kapama anahtarına basın.

Açma/kapama anahtarı üzerindeki güç açık ışığı söner.

5 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

Not:Fritözü sık kullanmıyorsanız, yağı boşaltarak sızdırmaz bir kaba boşaltmanızı ve buzdolabı gibi serin yerlerde saklamanızı öneririz.

Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri (Şek. 2)

Şekil 2'de çeşitli yiyecekler için miktar, kızartma sıcaklıkları ve hazırlanma süreleri ile ilgili genel bilgiler bulunmaktadır. Bu tabloda ya da yiyeceklerin ambalajlarında belirtilen sürelere mutlaka uyun.

Temizleme

Fritözü temizlemeden ya da taşımadan önce en az 4 saat yağın soğumasını bekleyin.

Cihazı temizlemek için aşındırıcı (sıvı) temizlik maddeleri veya malzemeleri (örn. ovalayıcı maddeler) kullanmayın.

Elektrikli parçalar ve ısıtma elemanları içerdiğinden fritöz muhafazasını suya batırmayın.

1 Filtreyi kapaktan ayırmak için doldurma kulpunu yukarıya doğru çekerken aynı anda kulpun altındaki klapaya basın. (Şek. 14)

2 Kapağı açın.

3 Kapak açma kulpuna basın (1) ve kapağı cihazdan çıkarın (2). (Şek. 15)

4 Kızartma sepetini kaldırıp çıkartın.

5 Yoğunlaşmış su haznesini fritözden çıkarın ve boşaltın. (Şek. 16)

6 İç kabı cihazın içinden çıkartın ve yağı dökün. (Şek. 17)

7 Fritözün muhafazasını bir miktar bulaşık sıvısı içeren nemli bir bezle ve/veya kağıt havlu ile silerek temizleyin.

8 Kapağı, filtreyi, sepeti, iç kabı ve yoğunlaşmış su haznesini bir miktar sıvı bulaşık deterjanı içeren sıcak suyla ya da bulaşık makinesinde temizleyin.

Not:Filtreyi aynı zamanda, kapak temizlenirken kapağın içinde de bırakabilirsiniz.

9 Parçaları temiz suyla durulayın ve iyice kurutun.

Bulaşık makinesinde yıkanabilecek parçalar

- Kapak
- İç hazne
- Sökülebilir filtre
- Kızartma sepeti
- Yoğunlaşmış su haznesi

Saklama

1 Tüm parçaları tekrar fritöze yerleştirin ve kapağı kapatın.

2 Kordonu toplayın, kordon muhafaza bölmesine koyun ve fişi, kordon sabitleme aracına takın. (Şek. 18)

3 Saplarından tutarak fritözü kaldırın.

Kızartma ipuçları

- Hazırlama süreleri ve sıcaklık ayarlarına genel bir bakış için bkz. 'Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri'.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzu azaltın, kızartmadan önce iyice kuruyana kadar bekleyin.

- Tek seferde çok fazla miktarda yiyecek kızartmayın. Bkz. 'Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri' bölümü (önerilen miktar ile gösterilir).

İstenmeyen kokulardan kurtulma

Balık gibi bazı yiyecekler, kızartıldıklarında yağa istenmeyen kokular bırakırlar. Yağdaki bu istenmeyen kokuları gidermek için;

1 Yağı 160°C sıcaklığa kadar ısıtın.

2 Yağın içine 2 ince dilim ekmek veya birkaç tutam maydanoz atın.

3 Kabarcıklar kayboluncaya kadar bekleyin ve ardından ekmeği veya maydanozu bir spatula yardımıyla fritözden alın.

Yağ tekrar eski tadına kavuşacaktır.

Ev yapımı patates kızartması

Aşağıdaki işlemleri yaparak, en lezzetli ve en kıtır patates kızartmasını yapabilirsiniz.

1 Sert patates kullanın ve çubuklar halinde doğrayın. Soğuk su ile yıkayın.

Bu sayede patatesler kızartma anında birbirlerine yapışmayacaktır.

Not:Patatesleri kurulayın.

2 Patatesleri iki defa kızartın: ilkinde 160°C ısıda 4-6 dakika, ikincide 175°C ısıda 5-8 dakika.

3 Ev yapımı patates kızartmalarını bir kaba koyun ve sallayın. İkinci kez kızartmadan önce patates kızartmalarının soğumasını bekleyin.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz. (Şek. 19)

Zamanlayıcı pilinin çıkarılması (yalnızca HD6155)

- Piller çevre kirliliğine neden olabilecek maddeler içermektedir. Pilleri normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, resmi pil toplama noktalarına teslim edin. Zamanlayıcıyı atmadan ya da resmi toplama noktasına teslim etmeden önce pili mutlaka çıkarın.

1 Zamanlayıcıyı cihazdan sökün.

2 Zamanlayıcının arka kısmını küçük, düz bir tornavida ile çıkarın.

3 Pili çıkartın.

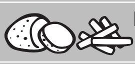
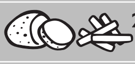
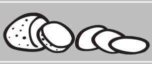
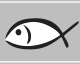
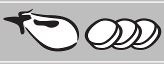
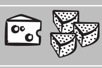
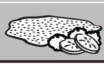
Garanti ve Servis

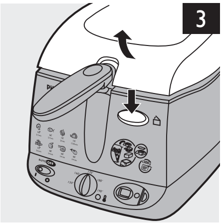
Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorun yaşarsanız, lütfen **www.philips.com.tr** adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişim kurun (telefon numaralarını dünya çapında garanti kitapçığında bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişim kurun.

Sorun giderme

Sorun	Nedeni	Çözüm
Kızarttığınız yiyecekler altın renginde olmuyorsa ve/veya kıtır değilse.	Çok düşük bir sıcaklık seçilmiştir.	Doğru sıcaklık için kızartılacak yiyeceğin ambalajını ya da 'Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri' bölümünü kontrol edin. (Şekil 2)
	Yiyecekler yeterince uzun süre kızartılmamıştır.	Doğru kızartma süresi için kızartılacak yiyeceğin ambalajını ya da 'Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri' bölümünü kontrol edin.
	Sepette çok fazla yiyecek vardır.	Tek seferde kesinlikle 'Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri' bölümünde belirtilenden daha fazla yiyecek kızartmayın.
Fritöz çalışmıyor.	Termik emniyet kilidi etkinleşmiştir.	Sigortanın değiştirilmesi için Philips bayisine ya da Philips tarafından onaylı servis merkezine başvurun.
Fritöz kötü bir koku çıkarıyor.	Sökülebilir filtre dolmuştur.	Sökülebilir filtreyi sökün ve bir miktar sıvı bulaşık deterjanı içeren sıcak suyla ya da bulaşık makinesinde temizleyin.
	Yağ tazeliğini kaybetmiş olabilir.	Yağı değiştirin. Düzenli olarak kullandığınız yağı süzerseniz yağ daha uzun süre taze kalır.
	Kullandığınız yağ fritözde kızartma yapmak için uygun değildir.	İyi kalite kızartma yağı kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Filtreden başka bölümlerden de buhar kaçıyor.	Kapak uygun şekilde kapatılmamıştır.	Kapağı uygun şekilde kapatın.
	Sökülebilir filtre dolmuştur.	Sökülebilir filtreyi sökün ve bir miktar sıvı bulaşık deterjanı içeren sıcak suyla ya da bulaşık makinesinde temizleyin.
Kızartma sırasında yağ, fritözün köşelerinden taşıyor.	Fritözde çok miktarda yağ vardır.	Fritöze koyduğunuz yağ miktarının 'MAX' işaretini geçmemesine dikkat edin.
	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun ve kızartma işlemini kullanım talimatlarına uygun şekilde gerçekleştirin.
	Kızartma sepetinde çok miktarda gıda vardır.	Tek seferde kesinlikle 'Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri' bölümünde belirtilenden daha fazla yiyecek kızartmayın.
Kızartma sırasında yağ oldukça fazla köpürüyor.	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun.

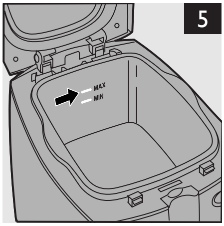
Sorun	Nedeni	Çözüm
	Kullandığınız yağ fritözde kızartma yapmak için uygun değildir.	İyi kalite kızartma yağı kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
	İç kap uygun şekilde temizlenmemiştir.	İç kabı bu kullanma talimatlarında açıklanan şekilde temizleyin.
Filtre yoktur ya da zarar görmüştür.		Lütfen www.philips.com.tr adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin ya da Philips mağazasına başvurun

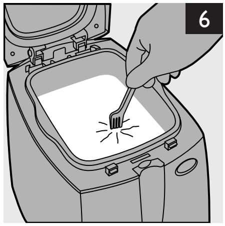
		 °C		
	8 - 10	150° C	2 - 3 min.	
 1 x	600 g/1000 g	160° C	4 - 6 min.	
 2 x	600 g/1000 g	175° C	3 - 4 min.	
	400 g/800 g	175° C		3 - 6 / 7 - 8 min.
	600 g	175° C	3 - 4 min.	4 - 6 min.
	8 -10	180° C	3 - 5 min.	4 - 5 min.
	450 g	160° C	5 - 7 min.	7 - 9 min.
	400 g	170° C	12 - 15 min.	15 - 20 min.
	5	170° C	4- 5 min.	6 - 7 min.
	2 - 3	180° C	6 - 7 min.	10 - 12 min.
	5 - 6	180° C	5 - 6 min.	8 - 10 min.
	8 - 40	180° C	3 - 4 min.	4 - 5 min.
	12 - 15	180° C	2 - 3 min.	3 - 4 min.
	5	180° C	3 - 4 min.	
	600 g	190° C	3 - 4 min.	
	3 - 4	190° C	5 - 6 min.	
	2 - 4	190° C	2 - 3 min.	
	2	190° C	3 - 4 min.	4 - 5 min.

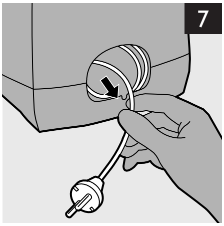
3


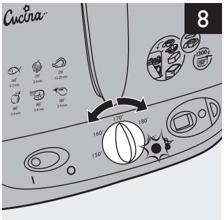
4

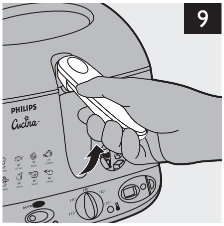
MIN	2,2 l	1925 g
MAX	2,5 l	2200 g

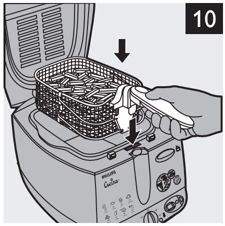
5


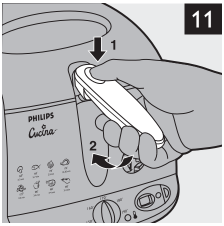
6


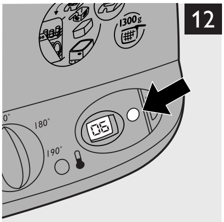
7


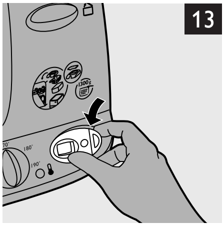
8


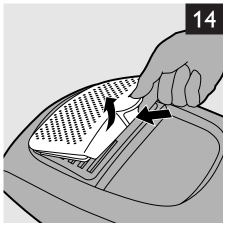
9


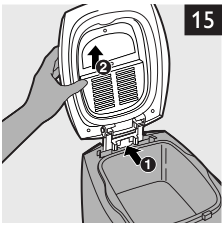
10


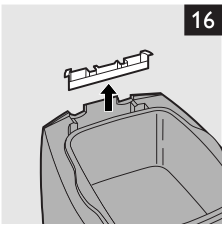
11


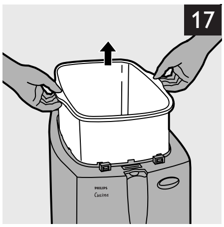
12


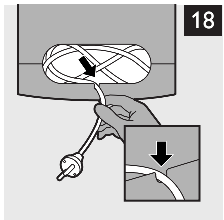
13


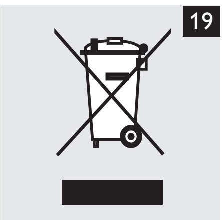
14


15


16


17


18


19


100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.001.9697.4